

**TEKA**



User Manual

FS 601 4GG SS LPG / FS 602 4GG SS LPG / FS 502 4GG WH LPG

EN ES FR

[www.teka.com](http://www.teka.com)

**Dear user,**

Our objective is to make this product provide you with the best output which is manufactured in our modern facilities in a careful working environment, in compliance with total quality concept.

Therefore, we suggest you to read the user manual carefully before using the product and, keep it permanently at your disposal.

**Note:** This user manual is prepared for more than one model. Some of the features specified in the manual may not be available in your appliance.

All our appliances are only for domestic use, not for commercial use.

Products marked with (\*) are optional.

**“THIS APPLIANCE SHALL BE INSTALLED IN ACCORDANCE WITH THE REGULATIONS FORCE AND ONLY USED IN A WELL VENTILATED SPACE. READ THE INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING OR USING THIS APPLIANCE”**


**“Conforms with the WEEE Regulations.”**

## Contents

Important warnings.....	4
Electrical connection.....	15
Gas connection.....	16
Introduction of the appliance.....	21
Accessories.....	22
Technical features of your oven.....	23
Installation of your oven.....	29
Chain lashing illustration.....	31
Control panel.....	31
Using oven section.....	32
Using the grill.....	33
Using the chicken roasting.....	33
Using cooker section.....	34
Program types.....	36
Cooking time table.....	37
Maintenance and cleaning.....	38
Installation of the oven door.....	39
Cleaning and maintenance of the Oven's front door glass.....	40
Catalytic walls.....	40
Rack positions.....	41
Changing the oven lamp.....	41
Using the grill deflector sheet.....	42
Troubleshooting.....	43
Handling rules.....	45
Recommendations for energy saving.....	45
Environmentally-friendly disposal.....	46
Package information.....	46

## IMPORTANT WARNINGS

1. Installation and repair should always be performed by **“AUTHORIZED SERVICE”**. Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorized persons.
2. Please read this operating instructions carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.
3. The oven should be used according to operating instructions.
4. Keep children below the age of 8 and pets away when operating.
5. **WARNING: The accessible parts may be hot while using the grill. Keep away from children.**
6. **WARNING: Fire hazard; do not store the materials on the cooking surface.**
7. **WARNING: The appliance and its accessible parts are hot during operation.**
8. Setting conditions of this device are specified on the label. (Or on the data plate)
9. The accessible parts may be hot when the grill is used. Small children should be kept away.
10. **WARNING: This appliance is intended for cooking. It should not be used for other purposes like heating a room.**
11. To clean the appliance, do not use steam cleaners.
12. Ensure that the oven door is completely closed after putting food inside the oven.



**13.** NEVER try to put out the fire with water. Only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.

**14.** Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.

**15.** Touching the heating elements should be avoided.

**16. CAUTION: Cooking process shall be supervised. Cooking process shall always be supervised.**

**17.** This device can be used by children over 8 years of age, people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as control is ensured or information is provided regarding the dangers.

**18.** This device has been designed for household use only.

**19.** Children must not play with the appliance. Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.

**20.** Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.

**21.** Put curtains, tulle, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.

**22.** Keep the ventilation channels open.

**23.** The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote control system.

**24.** Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.

**25.** Oven handle is not a towel drier. Do not hang towels, etc. on the oven handle.

**26.** Do not place the oven trays, plates or aluminium foils directly on the oven base. The accumulated heat may damage the base of the oven.

**27.** While placing food to or removing food from the oven, etc., always use heat resistant oven gloves.

**28.** Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.

**29.** Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may catch fire to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.


**30.** After each use, check if the unit is turned off.

**31.** If the appliance is faulty or has a visible damage, do not operate the appliance.

**32.** Do not touch the plug with wet hands. Do not pull the cord to plug off, always hold the plug.

**33.** Do not use the appliance with its front door glass removed or broken.

**34.** Place the baking paper together with the food into a pre-heated oven by putting it inside a cooker or on an oven accessory (tray, wire grill etc.).



**35.** Do not put objects that children may reach on the appliance.

**36.** It is important to place the wire grill and tray properly on the wire racks and/or correctly place the tray on the rack. Place the grill or tray between two rails and make sure it is balanced before putting food on it.

**37.** Against the risk of touching the oven heater elements, remove excess parts of the baking paper that hang over from the accessory or container.

**38.** Never use it at higher oven temperatures than the maximum usage temperature indicated on your baking paper. Do not place the baking paper on the base of the oven.

**39.** When the door is open, do not place any heavy object on the door or allow children to sit on it. You may cause the oven to overturn or the door hinges to be damaged.

**40.** The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.

**41.** Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass as the scratches that may occur on the surface of the door glass may cause the glass to break.

**42.** Do not place the appliance on a surface covered with carpets. Electric parts gets overheated since there will be no ventilation from below. This will cause failure of the appliance.

**43.** Do not hit glass surfaces of vitro-ceramic cookers with a hard metal, resistance can get damaged. It may cause an electric shock.

**44.** User should not handle the oven by himself.

**45.** Use shall be careful when cleaning gas burners. It may cause personal injuries.

**46.** Food can spill when foot of oven is dismantled or gets broken, be careful. It may cause personal injuries.

**47.** During usage, the internal and external surfaces of the oven get hot. As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior. There is risk of burning.

**48.** Upper cover of the oven can be closed for a reason, than cookware can trip over. Step back to avoid the hot food coming on you. There is risk of burning.

**49.** Do not place heavy objects when oven door is open, risk of toppling.

**50.** User should not dislocate the resistance during cleaning. It may cause an electric shock.

**51.** Do not remove ignition switches from the appliance. Otherwise, live electric cables can be accessed. It may cause an electric shock.

**52.** Oven supply can be disconnected during any construction work at home. After completing the work, re-connecting the oven shall be done by authorized service.

**53.** Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.



**54.** To prevent overheating, the appliance should not be installed behind of a decorative cover.

**55.** Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.

**56.** Cable fixing point shall be protected.

**57. WARNING: Don't use oven and grill burners at same time.**

**58.** Please don't cook the food directly on the tray / grid. Please put the food into or on appropriate tools before putting them in the oven.

**59.** Hot surface, leave for cooling before closing the cover.

### **Electrical Safety**

**1.** Plug the appliance in a grounded socket protected by a fuse conforming to the values specified in the technical specifications chart.

**2.** Have an authorized electrician set grounding equipment. Our company shall not be responsible for the damages that shall be incurred due to using the product without grounding according to local regulations.

**3.** The circuit breaker switches of the oven shall be placed so that end user can reach them when the oven is installed.

**4.** The power supply cord (the cord with plug) shall not contact the hot parts of the appliance.

**5.** If the power supply cord (the cord with plug) is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.

**6.** Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is a risk of electrocution.

**7. WARNING: To avoid electric shock, ensure that the device circuit is open before changing the lamp.**

**8. WARNING: Cut off all supply circuit connections before accessing the terminals.**

**9. WARNING: If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid risk of electric shock.**


**10.** Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.

**11.** Make sure that there is no liquid or humidity in the outlet where the product plug is installed.

**12.** The rear surface of the oven also heats up when the oven is operated. Electrical connections shall not touch the rear surface, otherwise the connections may be damaged.

**13.** Do not tighten the connecting cables to the oven door and do not run them over hot surfaces. If the cord melts, this may cause the oven to short circuit and even a fire.

**14.** Unplug the unit during installation, maintenance, cleaning and repair.



**15.** If the power supply cable is damaged, it must be replaced by its manufacturer or authorized technical service or any other personnel qualified at the same level, in order to avoid any dangerous situation.

**16.** Make sure the plug is inserted firmly into wall socket to avoid sparks.

**17.** Do not use steam cleaners for cleaning the appliance, otherwise electric shock may occur.

**18.** An omnipolar switch capable to disconnect power supply is required for installation. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.

**19.** Appliance is equipped with a **type “Y”** cord cable.

**20.** Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omnipolar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.

## Gas Safety

**1.** This appliance is not connected to burning products evacuation apparatus. This appliance must be connected and installed according to the installation regulations in force. Conditions regarding ventilation must be considered.

**2.** When a gas cooking appliance is used; humidity, heat and burning products are generated in the room. First of all, make sure the kitchen is well ventilated when operating the appliance and maintain natural ventilation openings or install a mechanical ventilation equipment.

**3.** After using the appliance heavily for an extended period of time, additional ventilation may be required. For example open a window or adjust a higher speed for mechanical ventilation, if any.

**4.** This appliance must be used only in well ventilated locations in accordance with the regulations in force. Please read the manual before installing or using this product.

**5.** Before positioning the appliance, make sure local network conditions (gas type and gas pressure) meets appliance requirements.

**6.** The mechanism cannot be run for longer than 15 seconds. If the burner is not on after 15 seconds, stop the mechanism and wait for at least one minute before trying to ignite the burner again.

7. All kinds of operations to be performed on gas installation must be performed by authorized and competent people.

8. This appliance is adjusted for natural gas (NG). If you have to use your product with a different gas type, you have to apply to authorized service for the conversion.

9. For proper operation, hood, gas pipe and clamp should be replaced periodically according to manufacturer recommendations and when required.

10. Gas should burn well in gas products. Well burning gas can be understood from blue flame and continuous burning. If gas does not burn sufficiently, carbon monoxide (CO) can be generated. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas; even small amounts have lethal effect.

11. Ask your local gas supplies about the phone numbers for emergencies related to gas and the measures to be taken upon gas odour is detected.

### **What To Do When Gas Odour Is Detected**

1. Do not use naked flame, and do not smoke.

2. Do not operate any electrical switch.

(For example: lamp switch or doorbell)

3. Do not use telephone or mobile phone.

4. Open the doors and windows.

5. Close all valves on the appliances that utilize gas and the gas counters.

6. Call fire brigade from a telephone outside the home.
7. Check all hoses and their connections against leaks. If you still smell gas, leave the house and warn your neighbours.
8. Do not enter into the house until authorities clarify it is safe.

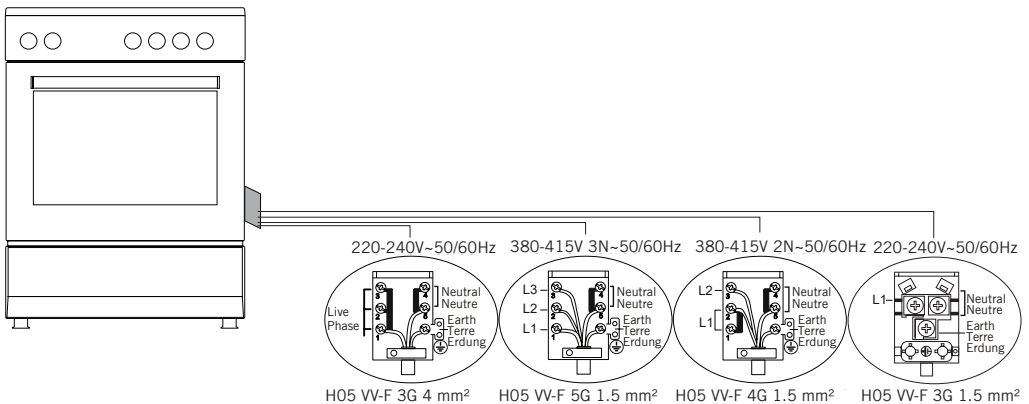
### **Intended Use**

1. This product is designed for home use. Commercial use of the appliance is not permitted.
2. This appliance may only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room.
3. This appliance shall not be used to heat plates under the grill, drying clothes or towels by hanging them on the handle or for heating purposes.
4. The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.
5. Oven part of the unit may be used for thawing, roasting, frying and grilling food.
6. Operational life of the product you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this product as defined is provided by the manufacturer.

## Electrical Connection

1. Your oven requires 16 or 32 Ampere fuse according to the appliance's power. If necessary, installation by a qualified electrician is recommended.
2. Your oven is adjusted in compliance with 220-240V AC/380-415V AC 50/60Hz electric supply. If the mains are different from this specified value, contact your authorized service.
3. Electrical connection of the oven should only be made by the sockets with earth system installed in compliance with the regulations. If there is no proper socket with earth system in the place where the oven will be placed, immediately contact a qualified electrician. Manufacturer shall never be responsible from the damages that will arise because of the sockets connected to the appliance with no earth system. If the ends of the electrical connection cable are open, according to the appliance type, make a proper switch installed in the mains by which all ends can be disconnected in case of connecting / disconnecting from / to the mains.
4. If your electric supply cable gets defective, it should definitely be replaced by the authorized service or qualified electricians in order to avoid from the dangers.
5. Electrical cable should not touch the hot parts of the appliance.
6. Please operate your oven in dry atmosphere.

### Electrical connection scheme



## Gas Connection

**WARNING:** Before starting any work related with gas installation, turn off gas supply. Risk of explosion.

Please operate your oven in dry atmosphere.

1. Fit the clamp to the hose. Push one of the hose until it goes to the end of the pipe.

2. For the sealing control; ensure that the buttons in the control panel are closed, but the gas cylinder is open. Apply some soap bubbles to the connection. If there is gas leakage, there will be foaming in the soaped area.

3. The oven should be using a well ventilation place and should be install on flat ground.

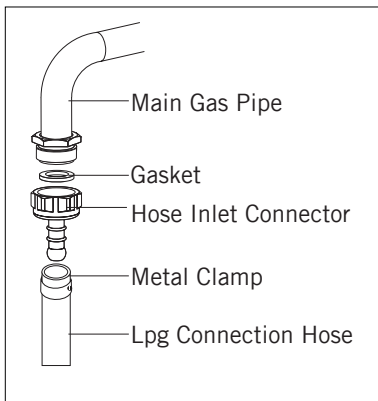
4. Re-inspect the gas connection.

5. When placing your oven to its location, ensure that it is at the counter level. Bring it to the counter level by adjusting the feet if necessary.

6. Do not make gas hose and electrical cable of your oven go through the heated areas, especially through the rear side of the oven. Do not move gas connected oven. Since the forcing shall loosen the hose, gas leakage may occur.

7. Please use flexible hose for gas connection.

### For LPG connection;

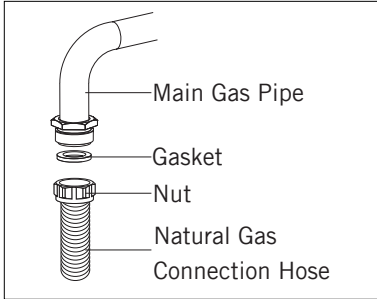


For LPG (cylinder) connection, affix metal clamp on the hose coming from LPG cylinder. Affix an edge of the hose on hose inlet connector behind the appliance by pushing to end through heating the hose in boiled water. Afterward, bring the clamp towards end section of the hose and tighten it with screwdriver. The gasket and hose inlet connector required for connection is as the picture shown below.

**NOTE:** The regulator to be affixed on LPG cylinder should have 300 mmSS feature.



## For natural gas connection;



**WARNING:** Natural gas connection should be done by authorized service.

For natural gas connection, place gasket in the nut at the edge of natural gas connection hose. To install the hose on main gas pipe, turn the nut. Complete the connection by making gas leakage control.

## Gas hose passage way

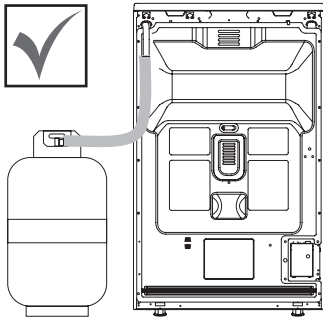


Figure 1

Connect the appliance to the gas piping tap in shortest possible route and in a way that ensure no gas leakage will occur.

In order to carry on a tightness and sealing safety check ensure that the knobs on the control panel are closed and the gas cylinder is open.

**WARNING:** While performing a gas leakage check, never use any kind of lighter, match, cigarette or similar burning substance.

Apply soap bubble on the connection points. If there is any kind of leakage then it will cause bubbling.

While inserting the appliance in place ensure that it is on the same level with the worktop. If required adjust the legs in order to make level with the worktop.

Use the appliance on a level surface and in a well ventilated environment.

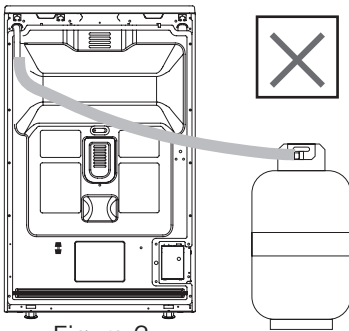


Figure 2

**WARNING:** Before placing the appliance, check that the local distribution conditions (gas type and pressure) conform to the product settings.

## Nozzle change operation

1. Please use driver with special head for removed and install nozzle as. (figure 3)

2. Please remove nozzle (figure 4) from burner with special nozzle driver and install new nozzle. (figure 5)

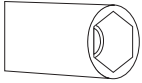


Figure 3

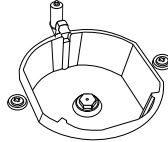


Figure 4

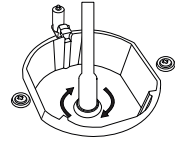


Figure 5

## Ventilation of room

The air needed for burning is received from room air and the gases emitted are given directly in room. For safe operation of your product, good room ventilation is a precondition. If no window or room to be utilized for room ventilation is available, additional ventilation should be installed. However, room has a door opening outside, it is no needed to vent holes.

Room size	Ventilating opening
Smaller than 5 m <sup>3</sup>	min. 100 cm <sup>2</sup>
Between 5 m <sup>3</sup> - 10 m <sup>3</sup>	min. 50 cm <sup>2</sup>
Bigger than 10 m <sup>3</sup>	no need
In basement or cellar	min. 65 cm <sup>2</sup>

## Reduced gas flow rate setting for hob taps

1. Ignite the burner that is to be adjustment and turn the knob to the reduced position.

2. Remove the knob from the gas tap.

3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw. For LPG (butane-pro pane) turn the screw clockwise. For the naturel gas, you should turn the screw counter- clockwise once.

“The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm.”

4. If the flame is higher then the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.

5. For the last control, bring the burner both to higt-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.

Depending on the type of gas tap used in your appliance the adjustment screw position may vary.

To adjust your oven acc. to the gas type, make the adjustment for reduced flame carefully by turning with a small screwdriver as shown below on the screw in the middle of the gas cocks as well as nozzle changes. (figure 6 and 7)

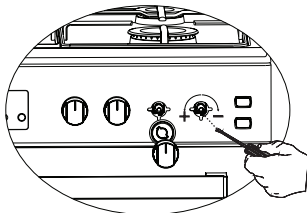


Figure 6

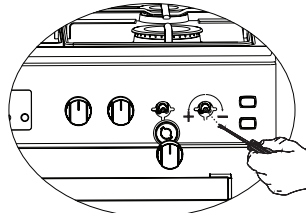


Figure 7

## Removal of the lower and upper burner and installation of the injector to the gas oven

### Removal of the upper burner:

With the help of a screw driver, remove the screw as shown in figure 8. As shown in figure 9, remove the burner from its place by pulling it to yourself. As shown in figure 10, remove the injector in the bearing with a socket wrench. In order to re-place the burner, apply the removal process reversely.

Figure 8

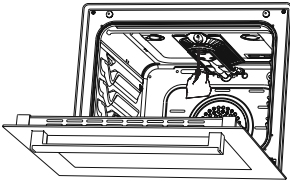


Figure 9

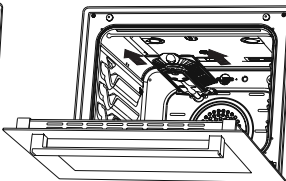
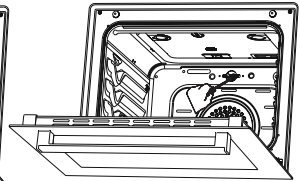


Figure 10



### Removal of the lower burner:

The lower burner door has been fixed with two screws. As shown in figure 11, remove it with the help of a screw driver. Remove the door by pulling upwards as shown in figure 12. Remove the burner from its place by pulling it to yourself as shown in figure 13. As shown in figure 14, remove the injector in the bearing with a socket wrench. In order to replace the burner, apply the removal process reversely.

Figure 11

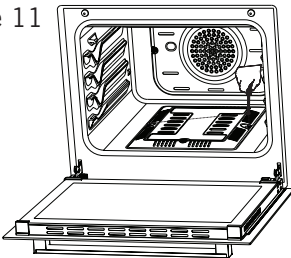


Figure 12

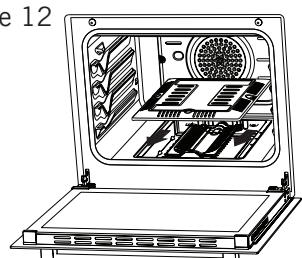


Figure 13

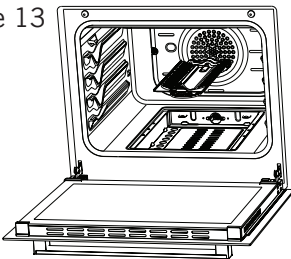
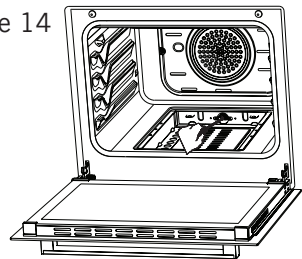
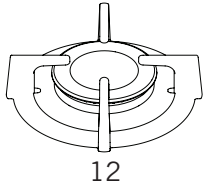


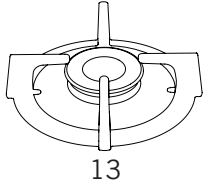
Figure 14



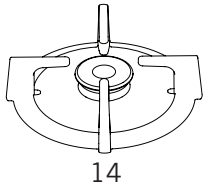
# INTRODUCTION OF THE APPLIANCE



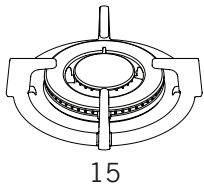
12



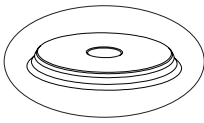
13



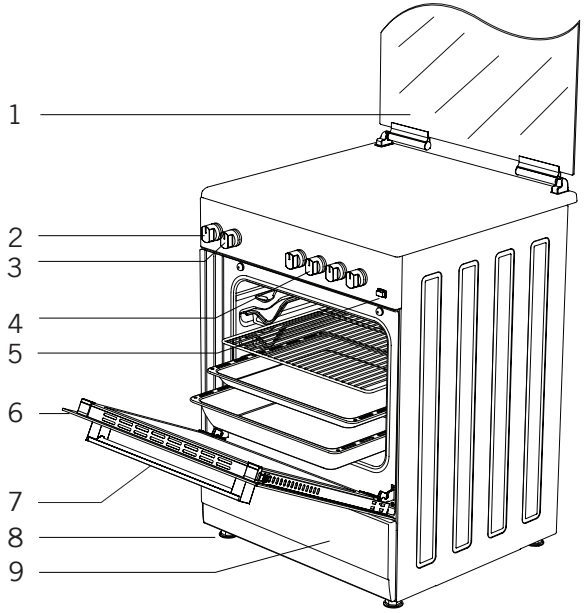
14



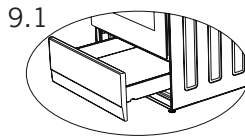
15



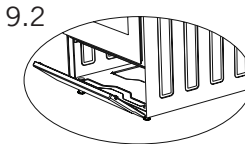
16



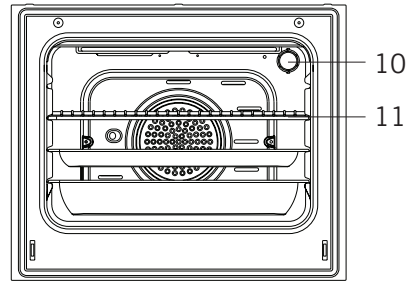
1  
2  
3  
4  
5  
6  
7  
8  
9



9.1



9.2



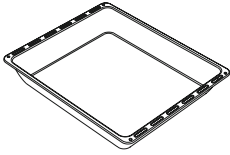
10  
11

- 1. Glass door  
(Sheet metal door)
- 2. Thermostat setting
- 3. Oven setting
- 4. Cooker section control  
Switches
- 5. Push button lighter \*

- 6. Door
- 7. Handle
- 8. Plastic leg
- 9. Lower cabinet door
- 9.1 Drawer \*
- 9.2 Flap door \*
- 10. Lamp

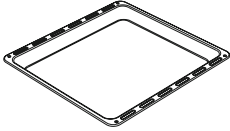
- 11. Grill
- 12. Large burner
- 13. Middle burner
- 14. Auxiliary burner
- 15. Wok burner \*
- 16. Hot plate \*  
(Ø145 mm or Ø185 mm)

## Accessories



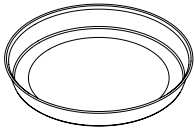
### Deep tray \*

Used for pastry, big roasts, watery foods. It can also be used as oil collecting container if you roast directly on grill with cake, frozen foods and meat dishes.



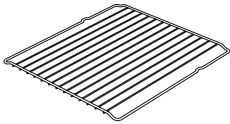
### Tray / Glass tray \*

Used for pastry (cookie, biscuit etc.), frozen foods.



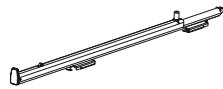
### Circular tray \*

Used for pastry frozen foods.



### Wire grill

Used for roasting or placing foods to be baked, roasted and frozen into desired rack.



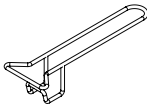
### Telescopic rail \*

Trays and wire racks can be removed and installed easily thanks to telescopic rails.



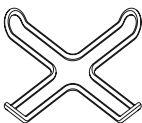
### In tray wire grill \*

Foods to stick while cooking such as steak are placed on in tray grill. Thus contact of food with tray and sticking are prevented.



### Tray handle \*

It is used to hold hot trays.



### Coffee pot support unit \*

Can be used for coffee pot.

## Technical Features Of Your Oven

Specifications	50x55	50x60	60x60
Outer width	500 mm	500 mm	600 mm
Outer depth	565 mm	630 mm	630 mm
Outer height	855 mm	855 mm	855 mm
Lamp power	15-25 W		
Bottom heating element	1000 W	1000 W	1200 W
Top heating element	800 W	800 W	1000 W
Turbo heating element	-----	1800 W	2200 W
Grill heating element	1500 W	1500 W	2000 W
Supply voltage	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz		
Hot plate 145 mm *	1000 W		
Hot plate 180 mm *	1500 W		
Hot plate rapid 145 mm *	1500 W		
Hot plate rapid 180 mm *	2000 W		

**WARNING:** For the modification to be done by authorized service, this table should be considered. Manufacturer may not be held responsible for any problems rising because of any faulty modification.

**WARNING:** In order to increase the product quality, the technical specifications may be changed without prior notice.

**WARNING:** The values provided with the appliance or its accompanying documents are laboratory readings in accordance with the respective standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.

Burner Specifications	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gas natural			Gas natural		Gas natural	
Wok Burner	Injector	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Gas flow	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Rapid Burner	Injector	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Gas flow	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid Burner	Injector	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Gas flow	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Auxiliary Burner	Injector	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Gas flow	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Burner	Injector	0,92	mm	0,92	mm	---	---
	Gas flow	0,144	m <sup>3</sup> /h	0,144	m <sup>3</sup> /h	---	---
	Power	1,50	kW	1,50	kW	---	---
Oven Burner	Injector	0,97	mm	0,97	mm	---	---
	Gas flow	0,171	m <sup>3</sup> /h	0,171	m <sup>3</sup> /h	---	---
	Power	1,80	kW	1,80	kW	---	---



Burner Specifications	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Wok Burner	Injector	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Gas flow	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Rapid Burner	Injector	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Gas flow	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid Burner	Injector	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gas flow	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Auxiliary Burner	Injector	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Gas flow	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Burner	Injector	0,60	mm	0,55	mm	0,60	mm
	Gas flow	109	g/h	109	g/h	109	g/h
	Power	1,50	kW	1,50	kW	1,50	kW
Oven Burner	Injector	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gas flow	131	g/h	131	g/h	131	g/h
	Power	1,80	kW	1,80	kW	1,80	kW

**WARNING:** Diameter values written on the injector are specified without a comma. For example; The diameter of 1,70 mm is specified as 170 on the injector.

## PRODUCT FICHE

Information for domestic gas-fired hobs

**Comply with EU Directive 2009/125/EC- Regulation No 66/2014 according to EN 30-2-1**

Brand	TEKA		
Model	FS 601 4GG SS LPG		
Type Of Hob	Gas		
Number of gas burners	4		
Energy efficiency per gas burner EE gas burner	Front Left Zone	-	
	Rear Left Zone	56,0	
	Front Right Zone	55,1	
	Rear Right Zone	56,0	
Energy efficiency for the gas hob EE gas hob	55,7		

**Comply with Energy Label Directive Eu 2010/30/EU - Regulation No 65/2014 of ovens according to EN 60350-1 or EN 15181****Comply with EU directive 2009/125/EC - regulation No 66/2014 according to EN 60350-1 or EN 15181**

Type of oven	Free Standing		
Mass of the appliance (M) (net weight)	37,5	kg	
Number of cavities	1		
Heat source per cavity	Gas		
Volume per cavity	59	Liter	
Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in conven onal mode per cavity (gas final energy)	EC gas cavity	5,82	kWh/cycle
		1,62	
Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (gas final energy)	EC gas cavity	-	kWh/cycle
		-	
Energy efficiency index per cavity	EEl cavity	94,9	
Energy efficiency class	A		

(1) 1 kWh/cycle = 3,6 MJ/cycle

**PRODUCT FICHE**

Information for domestic gas-fired hobs

**Comply with EU Directive 2009/125/EC- Regulation No 66/2014 according to EN 30-2-1**

Brand	<b>TEKA</b>	
Model	<b>FS 602 4GG SS LPG</b>	
Type Of Hob	Gas	
Number of gas burners	4	
Energy efficiency per gas burner EE gas burner	Front Left Zone	56,0
	Rear Left Zone	56,0
	Front Right Zone	55,5
	Rear Right Zone	-
Energy efficiency for the gas hob EE gas hob	55,8	

**Comply with Energy Label Directive Eu 2010/30/EU - Regulation No 65/2014 of ovens according to EN 60350-1 or EN 15181**

**Comply with EU directive 2009/125/EC - regulation No 66/2014 according to EN 60350-1 or EN 15181**

Type of oven	Free Standing		
Mass of the appliance (M) (net weight)	37,5	kg	
Number of cavities	1		
Heat source per cavity	Gas		
Volume per cavity	59	Liter	
Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in conventional mode per cavity (gas final energy)	EC gas cavity	5,82	kWh/cycle
		1,62	
Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (gas final energy)	EC gas cavity	-	kWh/cycle
		-	
Energy efficiency index per cavity	EEI cavity	94,9	
Energy efficiency class	A		

(<sup>1</sup>) 1 kWh/cycle = 3,6 MJ/cycle

**PRODUCT FICHE**

Information for domestic gas-fired hobs

Comply with EU Directive 2009/125/EC- Regulation No 66/2014 according to EN 30-2-1

Brand	<b>TEKA</b>	
Model	<b>FS 502 4GG WH LPG</b>	
Type Of Hob	Gas	
Number of gas burners	4	
Energy efficiency per gas burner EE gas burner	Front Left Zone	56,0
	Rear Left Zone	56,0
	Front Right Zone	55,5
	Rear Right Zone	-
Energy efficiency for the gas hob EE gas hob	55,8	

**Comply with Energy Label Directive Eu 2010/30/EU - Regulation No 65/2014 of ovens according to EN 60350-1 or EN 15181**

**Comply with EU directive 2009/125/EC - regulation No 66/2014 according to EN 60350-1 or EN 15181**

Type of oven	Free Standing		
Mass of the appliance (M) (net weight)	31,5	kg	
Number of cavities	1		
Heat source per cavity	Gas		
Volume per cavity	43	Liter	
Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in conven onal mode per cavity (gas final energy)	EC gas cavity	5,15	kWh/cycle
		1,43	
Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (gas final energy)	EC gas cavity	-	kWh/cycle
		-	
Energy efficiency index per cavity	EEI cavity	95,0	
Energy efficiency class	A		

(<sup>1</sup>) 1 kWh/cycle = 3,6 MJ/cycle

## INSTALLATION OF YOUR OVEN

Check if the electrical installation is proper to bring the appliance in operating condition. If electricity installation is not suitable, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary. Manufacturer shall not be held responsible for damages caused by operations performed by unauthorized persons.

**WARNING:** It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also to have the electrical installation prepared.

**WARNING:** The rules in local standards about electrical installations shall be followed during product installation.

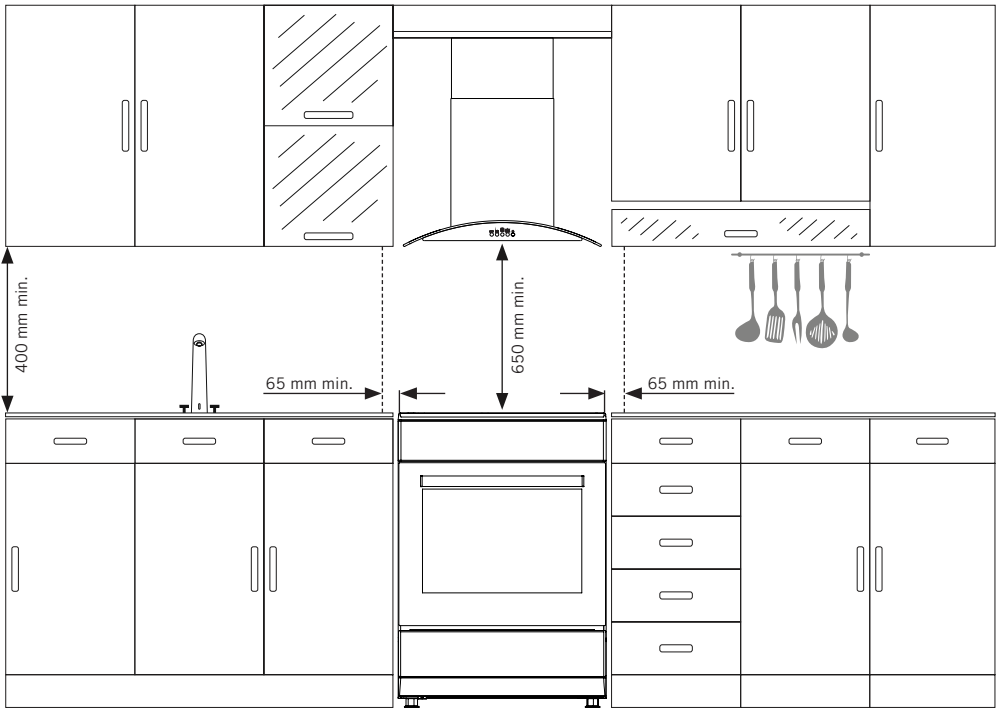
**WARNING:** Check for any damage on the appliance before installing it. Do not have the product installed if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety.

### Right Place For Installation And Important Warnings

Appliance feet should not stay on soft surfaces such as carpets. The kitchen floor shall be durable to carry the unit weight and any other kitchenware that may be used on the oven.

Appliance should be used with a clearance of minimum 400 mm over the upper hob surfaces, and 65 mm from side surfaces inside a kitchen furniture.

The appliance is suitable for use on both side walls, without any support, or without being installed in a cabinet. If a hood or aspirator will be installed above the cooker, follow the instructions of the manufacturer for height of mounting. (min. 650 mm)

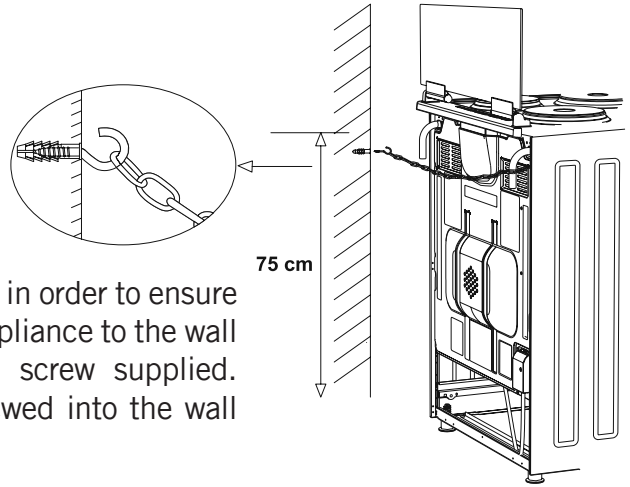


**WARNING:** The kitchen furniture near the appliance must be heat resistant.

**WARNING:** Do not install the appliance beside refrigerators or coolers. Heat radiated by the appliance increases the energy consumption of cooling devices.

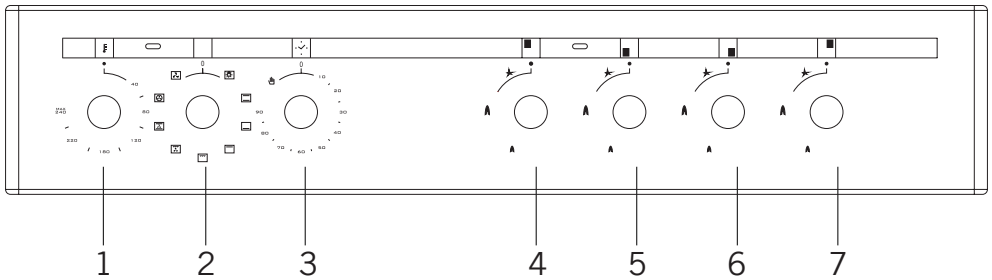
**WARNING:** Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.

## Chain lashing illustration



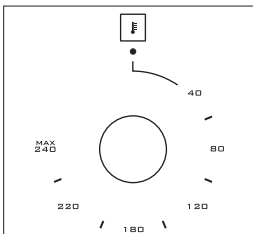
Before using the appliance, in order to ensure safe use, be sure to fix the appliance to the wall using the chain and hooked screw supplied. Ensure that the hook is screwed into the wall securely.

## CONTROL PANEL

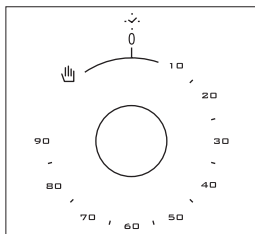


1. Thermostat
2. Function selection button
3. Mechanical timer
4. Rear left heater
5. Front left heater
6. Front right heater
7. Rear right heater

**WARNING:** The control panel above is only for illustration purposes. Consider the control panel on your device.



**Thermostat:** Used for determining the cooking temperature of the dish to be cooked in the oven. After placing the food inside the oven, turn the switch to adjust desired temperature setting between 40-240 °C. For cooking temperatures of different food, see cooking table.



**Mechanical timer\*:** Used for determining the period for cooking in the oven. When adjusted time is expired, power to heaters is turned off and an audible warnig signal is emitted. Mechanical timer can be adjusted to desired period between 0-90 minutes. For cooking periods, see cooking tables.

## USING OVEN SECTION

### Using Oven Burners

1. If your oven equipped with burners that operates with gas, appropriate knob should be used in order to ignite the burners. Some models have automatic ignition from the knob; it is easy to ignite the burner by turning the knob. Also, burners can be ignited by pressing the ignition button or they can be ignited with a match.

2. Do not continuously operate the igniter for more than 15 seconds. If the burner does not ignite, wait minimum one minute before trying again. If the burner is extinguished for of the any reason, close the gas control valve and wait a minimum of one minute before trying again.

### Using Oven Heating Elements

1. When your oven is operated first time, an odor will be spread out which will be sourced from using the heating elements. In order to get rid of this, operate it at 240 °C for 45-60 minutes while it is empty.

2. Oven control knob should be positioned to desired value; otherwise oven does not operate.

3. Kinds of meals, cooking times and thermostat positions are given in cooking table. The values given in the cooking table are characteristic values and were obtained as a result of the tests performed in our laboratory. You can find different flavors suitable for your taste depending on your cooking and using habits.

4. You can make chicken revolving in your oven by means of the accessories.

5. Cooking times: The results may change according to the area voltage and material having different quality, amount and temperatures.



6. During the time when cooking is being performed in the oven, the lid of the oven should not be opened frequently. Otherwise circulation of the heat may be imbalanced and the results may change.

### Using The Grill

1. When you place the grill on the top rack, the food on the grill shall not touch the grill.
2. You can preheat for 5 minutes while grilling. If necessary, you may turn the food upside down.
3. Food shall be in the center of the grill to provide maximum air flow through the oven.

### To turn on the grill;

1. Place the function button over the grill symbol.
2. Then, set it to the desired grill temperature.

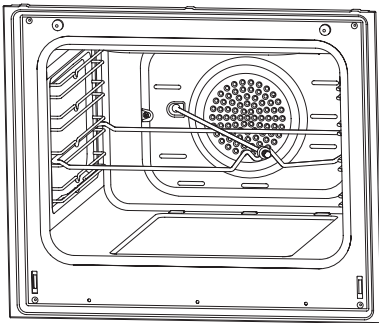
### To turn the grill off;

Set the function button to the off position.

**WARNING:** Keep the oven door closed while grilling. (electrical grill)

**WARNING:** Keep the oven door opened while grilling. (gas grill)

### Using The Chicken Roasting \*

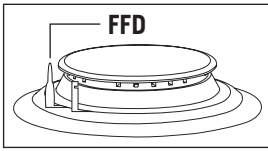


Place the spit on the frame. Slide turn spit frame into the oven at the desired level. Locate a dripping pan through the bottom in order to collect the fast. Add some water in dripping pan for easy cleaning. Do not forget to remove plastic part from spit. After grilling, screw the plastik handle to the skewer and take out the food from oven.

Figure 15

## Using Cooker Section

### Using gas burners



**Flame cut-off safety device (FFD) \***; operates instantly when safety mechanism activates due to overflow liquid over hobs.

1. The valves controlling the gas cookers have special security mechanism. In order to light the cooker always press on the switch forward and bring it to flame symbol by turnin counter clockwise. All of the lighters shall operate and the cooker you controlled shall light only. Keep the switch pressed until ignition i performed. Press on the lighter button and turn the knob counter clockwise.

2. Do not continuously operate the igniter for more than 15 seconds. If the burner does not ignite, wait minimum one minute before try again.

3. In models with gas security system, when flame of the cooker is extinguished, control valve cuts off the gas automatically. For operate the burners with gas security system you must press the knob and turn counter-clock-wise. After the ignition you must wait nearly 5-10 second for gas security systems activation. If the burner is extinguished for of the any reason, close the gas control valve and wait a minimum of one minute before trying again.

4. ● Closed 🔥 Fully open 🔥 Half open

5. Before operating your hob please make sure that the burner caps are well positioned. The right placement of the burner caps are shown as below.

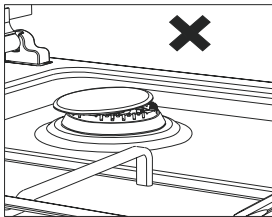


Figure 16

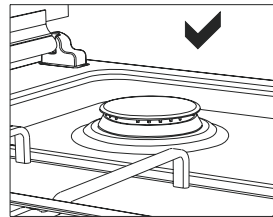


Figure 17

## Using Hot Plates

	Level 1	Level 2	Level 3	Level 4	Level 5	Level 6
Ø80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
Ø145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
Ø180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
Ø145 mm rapid	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
Ø180 mm rapid	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
Ø145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Ø180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
Ø145 mm rapid	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
Ø180 mm rapid	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
Ø220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

1. Electric hotplates have standard of 6 temperature levels. (as describe herein above)

2. When using first time, operate your electric hotplate in position 6 for 5 minutes. This will make the agent on your hotplate which is sensitive to heat get hardened by burning.

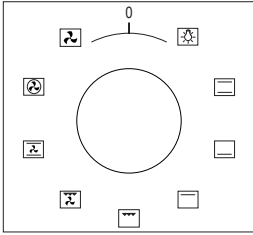
3. Use flat bottomed saucepans which fully contact with the heat as much as you can, so that you can use the energy more productively.

## Pot Sizes

















	50*55	50*60	60*60
<b>Small burner</b>	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
<b>Normal burner</b>	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm
<b>Big burner</b>	22-24 cm	22-26 cm	22-26 cm
<b>WOK burner</b>	24-28 cm	---	24-26 cm



## PROGRAM TYPES



**Function Button:** Used for determining the heaters to be used for cooking the dish to be cooked in the oven. Heater program types in this button and their functions are described below. All heater types and program types consisting of these heaters may not be available at all models.

	Roast chicken		Fan
	Lower and upper heating elements		Turbo heating and fan
	Lamp		Lower-upper heating element and fan
	Lower heating element and fan		Grill and fan
	Grill and roast chicken		Grill
	Grill and lamp		Upper heating element
	Electrical timer		Lower heating element
	Flame		Ignition lighter

**WARNING:** All heater types and program types consisting of these heaters may not be available at all models.

## COOKING TIME TABLE

**WARNING:** Oven must be preheated for 10 minutes before placing the food in it.

Foods	Cooking function	Temperature (°C)	Rack position	Cooking duration (min.)
Cake (Tray / Mold)	Static / Static+Fan	170-180	2	35-45
Small cakes	Static / Turbo+Fan	170-180	2	25-30
Patty	Static / Static+Fan	180-200	2	35-45
Pastry	Static	180-190	2	25-30
Cookie	Static	170-180	3	20-25
Apple pie	Static / Turbo+Fan	180-190	2	50-70
Sponge cake	Static	200/150 *	2	20-25
Pizza	Static+Fan	180-200	3	20-30
Lasagna	Static	180-200	2	25-40
Meringue	Static	100	2	60
Chicken	Static+Fan / Turbo+Fan	180-190	2	45-50
Grilled chicken **	Grill	200-220	4	25-30
Grilled fish **	Grill+Fan	200-220	4	25-30
Sirloin steak **	Grill+Fan	Max.	4	15-20
Grilled meat balls **	Grill	Max.	4	20-25

\* Without pre-heating. Half of the cooking should be 200°C and then second half should be 150°C.

\*\* During the half of cooking, meal should be turned around.

## MAINTENANCE AND CLEANING

1. Disconnect the plug supplying electricity for the oven from the socket.
2. While oven is operating or shortly after it starts operating, it is extremely hot. You must avoid touching from heating elements.
3. Never clean the interior part, panel, lid, trays and all other parts of the oven by the tools like hard brush, cleaning mesh or knife. Do not use abrasive, scratching agents and detergents.
4. After cleaning the interior parts of the oven with a soapy cloth, rinse it and then dry thoroughly with a soft cloth.
5. Clean the glass surfaces with special glass cleaning agents.
6. Do not clean your oven with steam cleaners.
7. Before opening the upper lid of the oven, clean spilled liquid off the lid. Also, before closing the lid, ensure that the cooker table is cooled enough.
8. Never use inflammable agents like acid, thinner and gasoline when cleaning your oven.
9. Do not wash any part of your oven in dishwasher.
10. In order to clean the front glass lid of the oven; remove the fixing screws fixing the handle by means of a screwdriver and remove the oven door. Then clean and rinse it thoroughly. After drying, place the oven glass properly and re-install the handle.

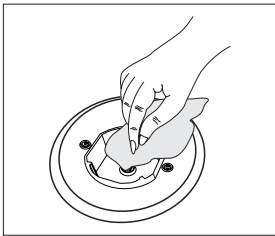


Figure 18

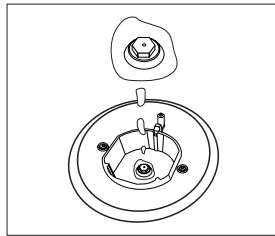


Figure 19

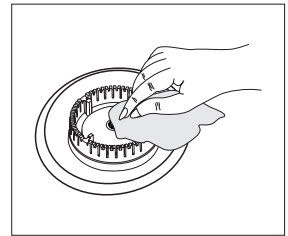


Figure 20

## Installation Of The Oven Door

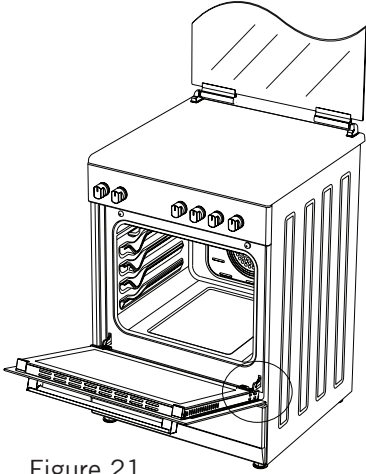


Figure 21

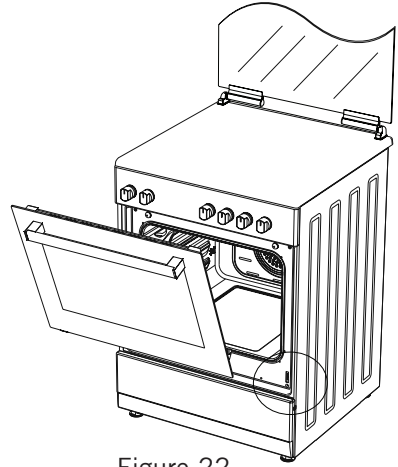


Figure 22

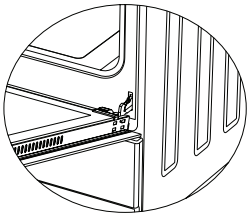


Figure 21.1

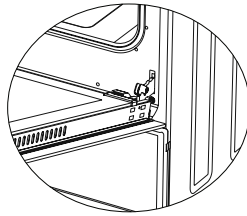


Figure 21.2

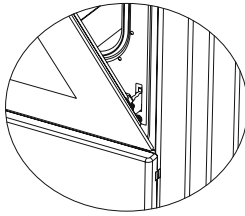


Figure 22.1

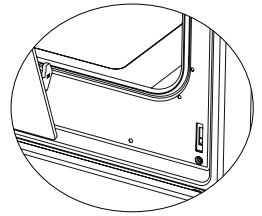


Figure 22.2

Completely open the oven door by pulling it to yourself. Afterwards, perform the unlocking process by pulling the hinge lock upwards with the help of a screw driver as shown in **figure 21.1**.

Bring the hinge lock to the widest angle as shown in **figure 21.2**. Bring both hinges connecting the oven door to the oven to the same position.

Afterwards, close the oven door as to lean on the hinge lock as shown in **figure 22.1**.

To remove the oven door, pull it upwards by holding it with both hands when close to the closed position as shown in **figure 22.2**.

In order to re-place the oven door, perform the abovementioned steps in reverse.

## Cleaning And Maintenance Of The Oven's Front Door Glass

Remove the profile by pressing the plastic latches on both left and right sides as shown in figure 23 and pulling the profile towards yourself as shown in figure 24. Then remove the inner-glass as shown in figure 25. If required, middle glass can be removed in the same way. After cleaning and maintenance are done, remount the glasses and the profile in reverse order. Make sure the profile is properly seated in its place.

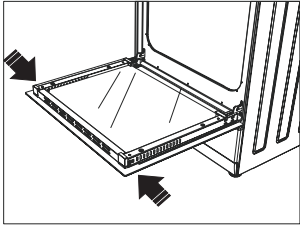


Figure 23

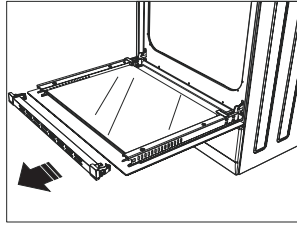


Figure 24

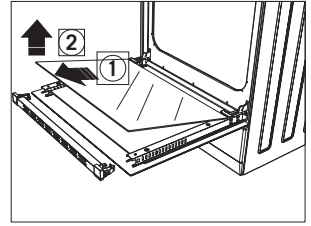


Figure 25

## Catalytic Walls \*

Catalytic walls are located on the left and the right side of cavity under the guides. Catalytic walls banish the bad smell and obtain the best performance from the cooker. Catalytic walls also absorb oil residue and clean your oven while it's operating.

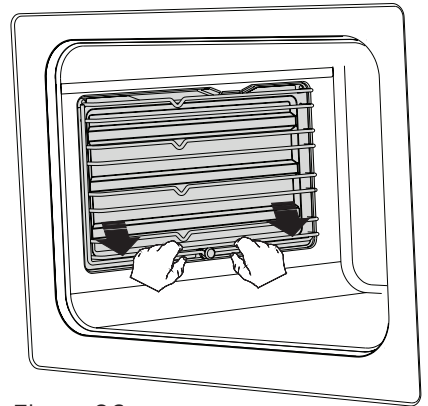


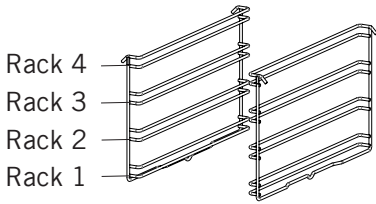
Figure 26

## Removing the catalytic walls

In order to remove the catalytic walls; the guides must be pulled out. As soon as the guides are pulled out, the catalytic walls will be released automatically. The catalytic walls must be changed after 2-3 years.



## Rack Positions



It is important to place the wire grill into the oven properly. Do not allow wire rack to touch rear wall of the oven. Rack positions are shown in the next figure. You may place a deep tray or a standard tray in the lower and upper wire racks.

## Installing and removing wire racks

To remove wire racks, press the clips shown with arrows in the figure, first remove the lower, and then the upper side from installation location. To install wire racks; reverse the procedure for removing wire rack.

## Changing The Oven Lamp

**WARNING:** To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp. (having circuit open means power is off)

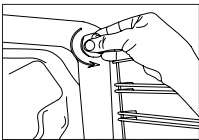
First disconnect the power of appliance and ensure that appliance is cold.

Remove the glass protection by turning as indicated in the figure. If you have difficulty in turning, then using plastic gloves will help you in turning.

Then remove the lamp by turning, install the new lamp with same specifications.

Reinstall glass protection, plug the power cable of appliance into electrical socket and complete replacement. Now you can use your oven.

### Type G9 Lamp



220-240 V, AC  
15-25 W

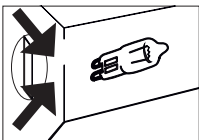
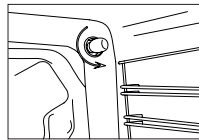


Figure 27

### Type E14 Lamp



220-240 V, AC  
15 W



Figure 28

## Using The Grill Deflector Sheet \*

1. A safety panel is designed to protect control panel and the buttons when the oven is in grill mode. (figure 29)

2. Please use this safety panel in order to avoid the heat to damage control panel and the buttons when the oven is grill mode.

**WARNING:** Accessible parts may be hot when the grill in use. Young children should be kept away.

3. Place the safety panel under control panel by opening the oven front cover glass. (figure 30)

4. And then secure the safety panel in between oven and front cover by gently closing the cover. (figure 31)

5. It is important for cooking to keep the cover open in specified distance when cooking in grill mode.

6. Safety panel will provide an ideal cooking circumstance while protecting control panel and buttons.

**WARNING:** If the cooker has the “**closed grill functioned**” option with thermostat, you can keep the oven door closed during operation; in this case the grill deflector sheet will be unnecessary.

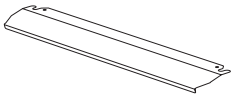


Figure 29

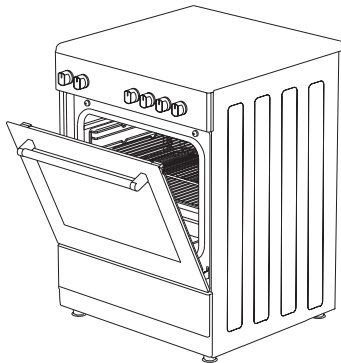


Figure 30

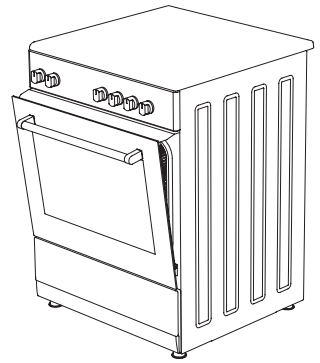


Figure 31

## TROUBLESHOOTING

You may solve the problems you may encounter with your product by checking the following points before calling the technical service.

### Check Points

In case you experience a problem about the oven, first check the table below and try out the suggestions.

Problem	Possible cause	What to do
<b>Oven does not operate.</b>	Power supply not available.	Check for power supply.
	Gas supply not available.	Check if main gas valve is open.
		Check if gas pipe is bent or kinked.
		Make sure gas hose is connected to the oven.
Check if suitable gas valve is being used.		
<b>Oven stops during cooking.</b>	Plug comes out from the wall socket.	Re-install the plug into wall socket.
<b>Turns off during cooking.</b>	Too long continuous operation.	Let the oven cool down after long cooking cycles.
	More than one plugs in a wall socket.	Use only one plug for each wall socket.
<b>Oven door is not opening properly.</b>	Food residues jammed between the door and internal cavity.	Clean the oven well and try to re-open the door.
<b>Lighter not operating.</b>	Tips or body of ignition plugs are clogged.	Clean tips or body of ignition plugs of gas burners.
	Gas burner pipes are clogged.	Clean gas burner pipes.
<b>Electric shock when touching the oven.</b>	No proper grounding.	Make sure power supply is grounded properly.
	Ungrounded wall socket is used.	

Problem	Possible cause	What to do
<b>Water dripping.</b>	Water or steam may generate under certain conditions depending on the food being cooked. This is not a fault of the appliance.	Let the oven cool down and than wipe dry with a dishcloth.
<b>Steam coming out from a crack on oven door.</b>		
<b>Water remaining inside the oven.</b>		
<b>Oven does not heat.</b>	Oven door is open.	Close the door and restart.
	Oven controls not correctly adjusted.	Read the section regarding operation of the oven and reset the oven.
	Fuse tripped or circuit breaker turned off.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If this is repeating frequently, call an electrician.
<b>Smoke coming out during operation.</b>	When operating the oven for the first time.	Smoke comes out from the heaters. This is not a fault. After 2-3 cycles, there will be no more smoke.
	Food on heater.	Let the oven to cool down and clean food residues from the heater.
<b>When operating the oven burnt or plastic odour coming out.</b>	Plastic or other not heat resistant accessories are being used inside the oven.	At high temperatures, use suitable glassware accessories.
<b>Oven does not cook well.</b>	Oven door is opened frequently during cooking.	Do not open oven door frequently, if the food you are cooking does not require turning. If you open the door frequently internal temperature drops and therefore cooking result will be influenced.
<b>Internal light is dim or does not operate.</b>	Foreign object covering the lamp during cooking.	Clean internal surface of the oven and check again.
	Lamp might be failed.	Replace with a lamp with same specifications.

## **HANDLING RULES**

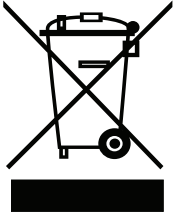
1. Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.
2. Carry out the movement and transportation in the original packaging.
3. Pay maximum attention to the appliance while loading/unloading and handling.
4. Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.
5. Protect from external factors (such as humidity, water, etc.) that may damage the packaging.
6. Be careful not to damage the appliance due to bumps, crashes, drops, etc. while handling and transporting and not to break or deform it during operation.

## **RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING**

Following details will help you use your product ecologically and economically.

1. Use dark coloured and enamel containers that conduct the heat better in the oven.
2. As you cook your food, if the recipe or the user manual indicates that pre-heating is required, pre-heat the oven.
3. Do not open the oven door frequently while cooking.
4. Try not to cook multiple dishes simultaneously in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack.
5. Cook multiple dishes successively. The oven will not lose heat.
6. Turn off the oven a few minutes before the expiration time of cooking. In this case, do not open the oven door.
7. Defrost the frozen food before cooking.

## ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the EU.

## PACKAGE INFORMATION

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

## Estimados Usuarios,

Nuestro objetivo es hacer que este producto le proporcione el mejor resultado que se fabrica en nuestras instalaciones modernas en un entorno de trabajo cuidadoso, en conformidad con el concepto de calidad total.

Por lo tanto, le sugerimos que lea el manual del usuario detenidamente antes de usar el producto y que lo tenga permanentemente a su disposición.

**Nota:** Este manual de usuario está preparado para más de un modelo. Algunas de las características especificadas en el manual pueden no estar disponibles en su dispositivo.

Todos nuestros electrodomésticos son solo para uso doméstico, no para uso comercial.

Los productos marcados con (\*) son opcionales.

**“ESTE APARATO DEBERÁ SER INSTALADO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE REGLAMENTACIÓN Y SOLO SE UTILIZARÁ EN UN ESPACIO BIEN VENTILADO. LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR O UTILIZAR ESTE APARATO”**

**“Cumple con las Regulaciones WEEE”.**

## Contenido

Advertencias importantes.....	49
Conexión eléctrica.....	62
Conexión de gas.....	63
Introducción al uso del aparato.....	68
Accesorios.....	69
Características técnicas de su horno.....	70
Instalación del horno.....	76
Ilustración de amarre de cadena.....	78
Panel de mandos.....	78
Uso del horno.....	79
Uso de la parrilla.....	80
Uso del asador de pollo.....	80
Uso de la sección de la estufa.....	81
Tipos de programas.....	83
Tabla de horneado y asado.....	84
Mantenimiento y limpieza.....	85
Montaje de puerta de horno.....	86
Limpeza y mantenimiento del vidrio	
De la puerta frontal del horno.....	87
Paredes catalíticas.....	87
Posiciones del estante.....	88
Cambio de la lámpara del horno.....	88
Uso de la hoja deflectora de la parrilla.....	89
Solución de problemas.....	90
Reglas de manipulación.....	92
Recomendaciones para el ahorro de energía.....	92
Eliminación respetuosa con el medio ambiente.....	93
Información sobre el embalaje.....	93



## ADVERTENCIAS IMPORTANTES

1. La instalación y la reparación siempre deben ser realizadas por el “**SERVICIO AUTORIZADO**”. El fabricante no se hace responsable de las operaciones realizadas por personas no autorizadas.

2. Lea atentamente estas instrucciones de funcionamiento. Solo de esta manera puede usar el dispositivo de forma segura y correcta.

3. El horno debe usarse de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento.

4. Mantenga a los niños menores de 8 años y a las mascotas alejados cuando opere.

5. **ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden estar calientes al usar la parrilla. Manténgalos alejados de los niños.**

6. **ADVERTENCIA: Peligro de incendio, no guarde los materiales en la superficie de cocción.**

7. **ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles están calientes durante la operación.**

8. Las condiciones de configuración de este dispositivo se especifican en la etiqueta. (O en la placa de datos)

9. Las partes accesibles pueden estar calientes cuando se usa la parrilla. Los niños pequeños deberían mantenerse lejos.

10. **ADVERTENCIA: Este aparato está diseñado para cocinar. No debe utilizarse para otros propósitos, como para calefacción.**

11. Para limpiar el aparato, no use limpiadores de vapor.

12. Asegúrese de que la puerta del horno esté completamente cerrada después de colocar los alimentos dentro del horno.

13. NO TRATE NUNCA de apagar el fuego con agua. Solo apague el circuito del dispositivo y luego cubra la llama con una cubierta o una manta ignífuga.

14. En caso de no poder vigilar adecuadamente a los menores de 8 años, deberá mantenerles lejos del aparato.

15. Debe evitarse tocar los elementos calientes.

**16. PRECAUCIÓN: El proceso de cocción deberá ser supervisado. El proceso de cocción siempre deberá ser supervisado.**

17. Este dispositivo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, personas con problemas físicos, auditivos o mentales o personas con falta de experiencia o conocimiento, siempre que se garantice el control o se les proporcione información sobre los peligros.

18. Este dispositivo ha sido diseñado solo para uso doméstico.

19. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza o el mantenimiento al aparato por parte del usuario no debe ser realizado por niños a menos que sean mayores de 8 años y sean supervisados por adultos.

20. Mantenga el aparato y su cable de alimentación lejos de niños menores de 8 años.

**21.** Coloque cortinas, tul, papel o cualquier material inflamable (inflamable) lejos del aparato antes de comenzar a usarlo. No coloque materiales inflamables encima o dentro del aparato.

**22.** Mantenga abiertos los canales de ventilación.

**23.** El aparato no es adecuado para su uso con un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.

**24.** No caliente latas cerradas ni frascos de vidrio. La presión puede llevar a los tarros a explotar.

**25.** El asa del horno no es un colgador de toallas. No cuelgue toallas, etc. en el asa del horno.

**26.** No coloque las bandejas del horno, platos u hojas de aluminio directamente sobre la base del horno. El calor acumulado puede dañar la base del horno.

**27.** Mientras coloca alimentos o retira alimentos del horno, etc., siempre use guantes resistentes al calor.

**28.** No use el producto estando bajo medicación y/o bajo la influencia del alcohol, que puede afectar su capacidad de buen juicio.

**29.** Tenga cuidado al usar alcohol en sus alimentos. El alcohol se evaporará a altas temperaturas y puede prenderse fuego y causar un incendio si entra en contacto con superficies calientes.

**30.** Después de cada uso, verifique si la unidad está apagada.

**31.** Si el aparato está defectuoso o tiene un daño visible, no lo haga funcionar.

**32.** No toque el enchufe con las manos mojadas. No tire del cable para desconectarlo, siempre sostenga el enchufe.

**33.** No use el aparato con el cristal de la puerta frontal retirado o roto.

**34.** Coloque el papel de hornear junto con la comida en un horno precalentado poniéndolo dentro de una olla o en un accesorio de horno (bandeja, parrilla de alambre, etc.).

**35.** No coloque objetos que puedan alcanzar los niños en el aparato.

**36.** Es importante colocar la parrilla de alambre y la bandeja correctamente en los estantes de alambre y/o colocar correctamente la bandeja en el estante. Coloque la parrilla o bandeja entre dos rieles y asegúrese de que esté equilibrada antes de poner comida sobre ella.

**37.** Contra el riesgo de tocar los elementos del calentador del horno, retire las partes sobrantes del papel de hornear que cuelgan del accesorio o contenedor.

**38.** Nunca lo use a temperaturas de horno superiores a la temperatura de uso máxima indicada en su papel de hornear. No coloque el papel de hornear en la base del horno.

**39.** Cuando la puerta esté abierta, no coloque ningún objeto pesado sobre la puerta ni permita que los niños se sienten en ella. Puede hacer que el horno vuelque o que las bisagras de la puerta se dañen.

**40.** Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga los materiales de embalaje lejos del alcance de los niños.

**41.** No utilice limpiadores abrasivos ni raspadores metálicos afilados para limpiar el cristal, ya que los arañazos que pueden ocurrir en la superficie del cristal de la puerta pueden hacer que el cristal se rompa.

**42.** No coloque el aparato sobre una superficie cubierta con alfombras. Las piezas eléctricas se sobrecalientan ya que no habrá ventilación desde abajo. Esto causará la falla del dispositivo.

**43.** No golpee las superficies de vidrio de las hornillas de vitrocerámica con un metal duro, la resistencia podría dañarse. Puede causar una descarga eléctrica.

**44.** El usuario no debe manejar el horno solo.

**45.** El usuario debe tener cuidado al limpiar los quemadores de gas. Puede causar lesiones personales.

**46.** La comida puede derramarse cuando se desmonta el pie del horno o se rompe, tenga cuidado. Puede causar lesiones personales.

**47.** Durante el uso, las superficies internas y externas del horno se calientan. Cuando abra la puerta del horno, retroceda para evitar que salga vapor caliente del interior. Hay riesgo de quemaduras.

**48.** La tapa superior del horno puede cerrarse por una buena razón, y es que el envase de cocción puede voltearse. Dé un paso atrás para evitar que le llegue el calor de la comida. Hay riesgo de quemaduras.

**49.** No coloque objetos pesados cuando la puerta del horno esté abierta, existe el riesgo de que se voltee.

**50.** El usuario no debe dislocar la resistencia durante la limpieza. Puede causar una descarga eléctrica.

**51.** No quite los interruptores de encendido del aparato. De lo contrario, se puede acceder a los cables eléctricos vivos. Puede causar una descarga eléctrica.

**52.** El suministro del horno se puede desconectar durante cualquier trabajo de construcción en el hogar. Después de completar el trabajo, vuelva a conectar el horno debe ser hecho por un servicio autorizado.


**53.** No coloque envases metálicos como cuchillos, tenedores o cucharas en la superficie del aparato, ya que se calientan.

**54.** Para evitar el sobrecalentamiento, el aparato no debe instalarse detrás de una cubierta decorativa.

**55.** Apague el aparato antes de quitar las protecciones. Después de limpiar, instale las protecciones de acuerdo con las instrucciones.

**56.** El punto de fijación del cable debe estar protegido.

**57. ADVERTENCIA: No use los quemadores de horno y la parrilla al mismo tiempo.**



**58.** No cocine la comida directamente en la bandeja/rejilla. Por favor, ponga la comida en las herramientas adecuadas antes de ponerlas en el horno.

**59.** Superficie caliente, deje enfriar antes de cerrar la tapa.

### **Seguridad eléctrica**

**1.** Conecte el aparato a un enchufe con conexión a tierra protegido por un fusible que cumpla con los valores especificados en el cuadro de especificaciones técnicas.

**2.** Haga que un electricista autorizado instale un equipo de puesta a tierra. Nuestra empresa no será responsable por los daños que se incurrirán debido al uso del producto sin conexión a tierra de acuerdo con las reglamentaciones locales.

**3.** Los interruptores automáticos del horno deben colocarse de modo que el usuario final pueda alcanzarlos cuando el horno esté instalado.

**4.** El cable de alimentación (el cable con enchufe) no debe entrar en contacto con las partes calientes del dispositivo.

**5.** Si el cable de suministro de energía (el cable con enchufe) está dañado, este cable debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o un personal igualmente calificado para evitar una situación peligrosa.

**6.** NUNCA lave el producto rociando o vertiendo agua sobre él! Existe el riesgo de electrocución.

**7. ADVERTENCIA:** Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de que el circuito del dispositivo esté abierto antes de cambiar la lámpara.

**8. ADVERTENCIA:** Corte todas las conexiones del circuito de suministro antes de acceder a las terminales.

**9. ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.

**10.** No use cables cortados o dañados o cables de extensión que no sean el cable original.

**11.** Asegúrese de que no haya líquido o humedad en el tomacorriente donde está instalado el enchufe del producto.


**12.** La superficie posterior del horno también se calienta cuando se opera el horno. Las conexiones eléctricas no deben tocar la superficie posterior, de lo contrario, las conexiones podrían dañarse.

**13.** No apriete los cables de conexión a la puerta del horno y no los aplique sobre superficies calientes. Si el cable se derrite, esto puede provocar un cortocircuito en el horno e incluso un incendio.

**14.** Desenchufe la unidad durante la instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.

**15.** Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por su fabricante o servicio técnico autorizado o cualquier otro personal calificado en el mismo nivel, para evitar cualquier situación peligrosa.





**16.** Asegúrese de que el enchufe esté insertado firmemente en el tomacorriente de la pared para evitar chispas.

**17.** No use limpiadores a vapor para limpiar el aparato, de lo contrario puede ocurrir una descarga eléctrica.

**18.** Se requiere un interruptor omnipolar capaz de desconectar la fuente de alimentación para la instalación. La desconexión de la fuente de alimentación debe proporcionarse con un interruptor o un fusible integrado instalado en una fuente de alimentación fija de acuerdo con el código de construcción.

**19.** El dispositivo está equipado con un cable **tipo "Y"**.

**20.** Las conexiones fijas se deben conectar a una fuente de alimentación que permita la desconexión omnipolar. Para dispositivos con categoría de sobretensión por debajo de III, el dispositivo de desconexión se conectará a la fuente de alimentación fija de acuerdo con el código de cableado.

## Seguridad con gas

**1.** Este aparato no está conectado a aparatos de evacuación de productos en combustión. Este aparato debe estar conectado e instalado de acuerdo con las normas de instalación vigentes. Se deben considerar las condiciones con respecto a la ventilación.


**2.** Cuando se usa un aparato de cocina a gas: humedad, calor y productos quemados se pueden generar en la habitación. En primer lugar, asegúrese de que la estufa esté bien ventilada cuando utilice el electrodoméstico y mantenga aberturas de ventilación naturales o instale un equipo de ventilación mecánica.

**3.** Después de usar el artefacto durante un período prolongado, es posible que se requiera ventilación adicional. Por ejemplo, abra una ventana o ajuste una velocidad más alta para la ventilación mecánica, si la hay.

**4.** Este electrodoméstico debe usarse solo en lugares bien ventilados de acuerdo con la normativa vigente. Lea el manual antes de instalar o usar este producto.

**5.** Antes de colocar el dispositivo, asegúrese de que las condiciones de la red local (tipo de gas y presión de gas) cumplan con los requisitos del dispositivo.

**6.** El mecanismo no se puede ejecutar por más de 15 segundos. Si el quemador no está encendido después de 15 segundos, detenga el mecanismo y espere al menos un minuto antes de tratar de encender el quemador de nuevo.



**7.** Todo tipo de operaciones a realizar en la instalación de gas debe ser realizado por personas autorizadas y competentes.

**8.** Este aparato está ajustado para gas natural (GN). Si tiene que usar su producto con un tipo de gas diferente, debe solicitar el servicio autorizado para la conversión.

**9.** Para una operación adecuada, la campana, el tubo de gas y la abrazadera deben reemplazarse periódicamente de acuerdo con las recomendaciones del fabricante y cuando sea necesario.

**10.** El gas debería arder bien en los productos a base de gas. El gas de combustión bien puede entenderse a partir de la llama azul y la combustión continua. Si el gas no se quema lo suficiente, se puede generar monóxido de carbono (CO). El monóxido de carbono es un gas incoloro, inodoro y muy tóxico, incluso pequeñas cantidades tienen un efecto letal.

**11.** Pregunte a su suministro de gas local sobre los números de teléfono para emergencias relacionadas con el gas y las medidas que se tomarán cuando se detecte el olor a gas.

## Qué hacer cuando se detecta olor a gas

1. No use llamas abiertas y no fume.
2. No opere ningún interruptor eléctrico. (Por ejemplo; interruptor de la lámpara o timbre de la puerta)
3. No use el teléfono ni el teléfono móvil.
4. Abra las puertas y ventanas.
5. Cierre todas las válvulas de los aparatos que utilizan gas y los contadores de gas.
6. Llame a los bomberos desde un teléfono fuera del hogar.
7. Verifique todas las mangueras y sus conexiones en busca de fugas. Si aún huele a gas, salga de la casa y advierta a sus vecinos.
8. No ingrese a la casa hasta que las autoridades aclaren que es seguro.



## Uso previsto

- 1.** Este aparato está diseñado para uso en el hogar. El uso comercial del aparato no está permitido.
- 2.** Este aparato solo se puede usar para cocinar. No debe usarse para otros fines, como calentar una habitación.
- 3.** Este aparato no debe usarse para calentar placas debajo de la parrilla, para secar la ropa o las toallas colgándolas en el asa o con fines de calefacción.
- 4.** El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños debidos al mal uso o mal manejo.
- 5.** La parte del horno de la unidad se puede usar para descongelar, asar, freír y asar alimentos.
- 6.** La vida operativa del producto que ha comprado es de 10 años. Este es el período durante el cual el fabricante proporciona los recambios necesarios para el funcionamiento de este producto según lo definido.

## Conexión Eléctrica

1. Su horno requiere un fusible de 16 o 32 amperios de acuerdo con la potencia del dispositivo. Si es necesario, se recomienda la instalación por un electricista calificado.

2. Su horno se ajusta de acuerdo con el suministro eléctrico de 220-240V CA / 380-415V CA, 50/60 Hz.. Si la red eléctrica es diferente a este valor especificado, comuníquese con su servicio autorizado.

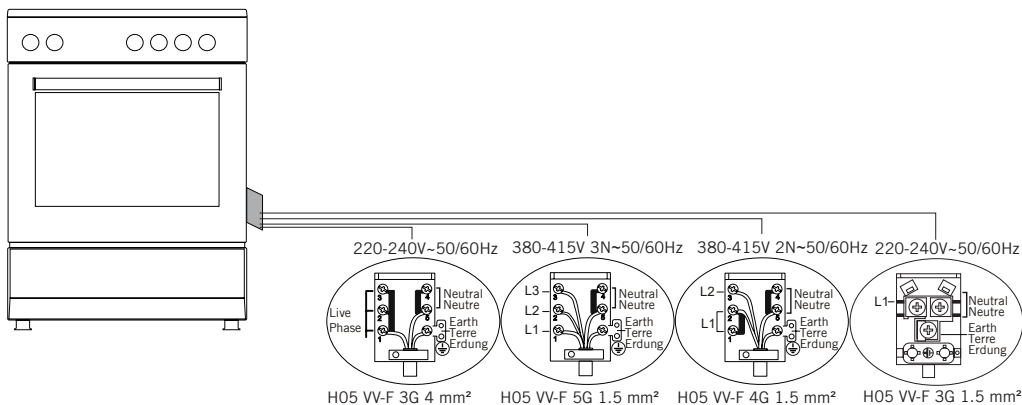
3. La conexión eléctrica del horno solo debe realizarse con los enchufes con el sistema de tierra instalado de acuerdo con las normas. Si no hay una toma adecuada con el sistema de tierra en el lugar donde se colocará el horno, comuníquese inmediatamente con un electricista calificado. El fabricante nunca será responsable de los daños que puedan surgir debido a los enchufes conectados al aparato sin sistema de tierra. Si los extremos del cable de conexión eléctrica están abiertos, de acuerdo con el tipo de aparato, instale un interruptor apropiado en la red eléctrica, con el cual se pueden desconectar todos los extremos en caso de conexión/desconexión de la red eléctrica.

4. Si su cable de suministro eléctrico está defectuoso, definitivamente debe ser reemplazado por el servicio autorizado o electricistas calificados para evitar los peligros.

5. El cable eléctrico no debe tocar las partes calientes del aparato.

6. Por favor, use su horno en un ambiente seco.

## Esquema de conexión eléctrica



## Conexión De Gas

**ADVERTENCIA:** Antes de comenzar cualquier trabajo relacionado con la instalación de gas, cierre el suministro de gas. Riesgo de explosión.

Por favor, use su horno en un ambiente seco.

1. Coloque la abrazadera en la manguera. Empuje una de las mangueras hasta que llegue al final de la tubería.

2. Para el control de sellado; asegúrese de que los botones en el panel de mandos estén cerrados, pero el cilindro de gas está abierto. Aplique agua jabonosa a la conexión. Si hay una fuga de gas, se generará espuma en el área jabonosa.

3. El horno debe estar usando un lugar bien ventilado y debe instalarse en un piso plano.

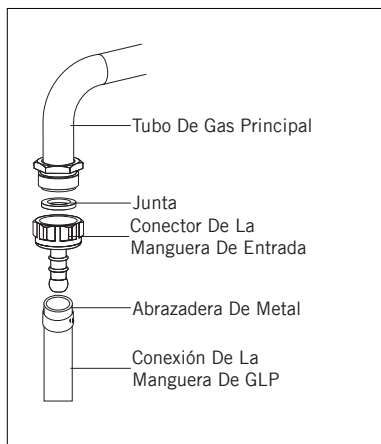
4. Vuelva a inspeccionar la conexión de gas.

5. Cuando coloque el horno en su ubicación, asegúrese de que esté en el nivel del mostrador. Llévelo al nivel del mostrador ajustando las patas si es necesario.

6. No permita que la manguera de gas y el cable eléctrico de su horno pasen por las áreas calentadas, especialmente a través del lado posterior del horno. No mueva el horno conectado a gas. Dado que el forzamiento debe aflojar la manguera, puede producirse una fuga de gas.

7. Utilice una manguera flexible para la conexión de gas.

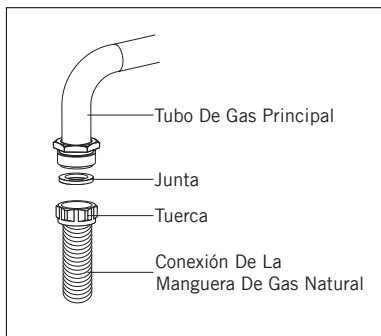
### Conexión GLP;



Para la conexión de GLP (cilindro), coloque la abrazadera de metal en la manguera que sale del cilindro de GLP. Fije un borde de la manguera en el conector de entrada de la manguera detrás del aparato empujando en el extremo a través del calentamiento de la manguera en agua hervida. Después, ponga la abrazadera hacia la parte final de la manguera y apriete con un destornillador. El conector de entrada de la junta y la manguera necesarios para la conexión son como se muestra en la imagen a continuación.

**NOTA:** El regulador colocado en el cilindro de GLP debe tener la característica 300 mmSS.

## Conexión gas natural;



**ADVERTENCIA:** La conexión de gas natural solo se debe hacer a través del servicio autorizado.

Para la conexión de gas natural, coloque la junta en la tuerca en el extremo de la manguera de conexión de gas natural. Para instalar la manguera en la tubería principal de gas, gire la tuerca. Complete la conexión al hacer la revisión de fugas de gas.

## Lugar de paso de la manguera de gas

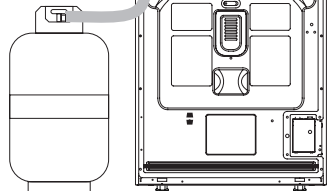


Figura 1

Conecte al aparato al grifo de la tubería usando la ruta más corta posible y de manera que se asegure de que no habrá ninguna fuga de gas. Para llevar a cabo una comprobación de seguridad de tensión y sellado, asegúrese de que las perillas del panel de control estén cerradas y de que la bombona de gas esté abierta.

**ADVERTENCIA:** Mientras realice una comprobación de fugas de gas, nunca utilice ningún tipo de mechero, cerilla, cigarrillo o una sustancia irritante.

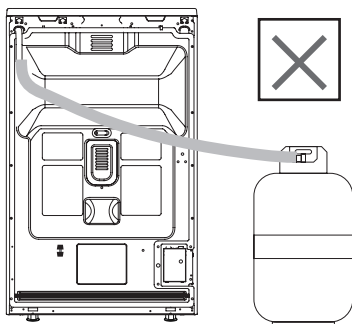


Figura 2

Aplice jabón de burbujas en los puntos de conexión. Si hay cualquier tipo de fuga, esto causará burbujas.

Cuando coloque el aparato en su sitio, asegúrese de que esté al mismo nivel que la encimera. Si es necesario, ajustes las patas para que queden aniveladas con la encimera. Utilice el aparato en una superficie llana y en un ambiente bien ventilado.

**ADVERTENCIA:** Antes de colocar el aparato, verifique que las condiciones de distribución local (tipo y presión de gas) se ajusten a la configuración del producto.



## Operación de cambio de boquilla

1. Utilice una herramienta con un cabezal especial para quitar e instalar la boquilla como se ve en (figura 3)

2. Elimine la boquilla (figura 4) del quemador con una herramienta especial e instale una nueva boquilla (figura 5)

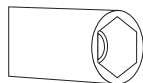


Figura 3

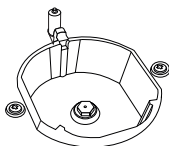


Figura 4

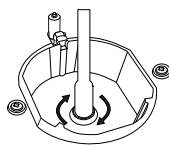


Figura 5

## Ventilación de la habitación

El aire necesario para la combustión se recibe del aire de la habitación y los gases emitidos se dan directamente en la habitación. Para un funcionamiento seguro de su producto, una buena ventilación de la sala es una condición previa. Si no hay ninguna ventana o espacio para ser utilizados para la ventilación de la habitación, se debe instalar una ventilación adicional. Sin embargo, si la habitación tiene una puerta hacia el exterior, no es necesario realizar los orificios de ventilación.

Tamaño de la habitación	Apertura de ventilación
Menor de 5 m <sup>3</sup>	mín. 100 cm <sup>2</sup>
Entre 5 m <sup>3</sup> - 10 m <sup>3</sup>	mín. 100 cm <sup>2</sup>
Mayor de 10 m <sup>3</sup>	no necesario
En sótano o bodega	mín 65 cm <sup>2</sup>

## Disminución del ajuste del caudal de gas para los grifos de la encimera

1. Encienda el quemador que se va a ajustar y gire la perilla a la posición reducida.

2. Retire la perilla del grifo de gas.

3. Use un destornillador de tamaño adecuado para ajustar el tornillo de ajuste de la tasa de flujo. Para GLP (panel de butano-pro) gire el tornillo en el sentido de las agujas del reloj. Para el gas natural, debe girar el tornillo hacia la izquierda una vez.

"La longitud normal de una llama recta en la posición reducida debe ser de 6-7 mm".

4. Si la llama es más alta que la posición deseada, gire el tornillo en el sentido de las agujas del reloj. Si es más pequeña, gírela en sentido antihorario.

5. Para el último control, lleve el quemador tanto a llama alta como a posiciones reducidas y compruebe si la llama está encendida o apagada.

Según el tipo de grifo de gas utilizado en su electrodoméstico, la posición del tornillo de ajuste puede variar.

Para ajustar su horno según para el tipo de gas, realice el ajuste para la llama reducida cuidadosamente girando con un destornillador pequeño como se muestra a continuación en el tornillo en el medio de las llaves de paso de gas, así como los cambios de la boquilla. (figura 6 y 7)

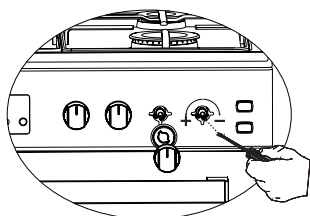


Figura 6

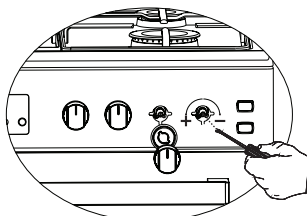


Figura 7

## Extracción de los quemadores inferior y superior e instalación del inyector en el horno de gas

### Extracción del quemador superior:

Con la ayuda de un destornillador, quite el tornillo como se muestra en la figura 8. Como se muestra en la figura 9, retire el quemador de su lugar tirando de él hacia usted. Como se muestra en la figura 10, quite el inyector en el cojinete con una llave de vaso. Para volver a colocar el quemador, aplique el proceso de eliminación de forma inversa.

Figura 8

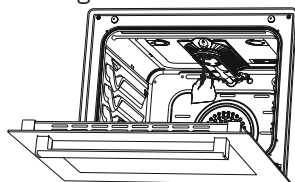


Figura 9

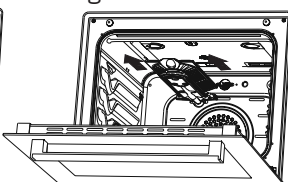
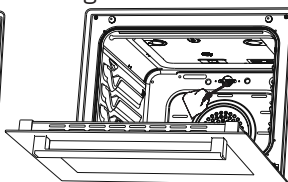


Figura 10



### Extracción del quemador inferior:

La puerta inferior del quemador se ha fijado con dos tornillos. Como se muestra en la figura 11, quítelo con la ayuda de un destornillador. Retire la puerta tirando hacia arriba como se muestra en la figura 12. Retire el quemador de su lugar tirando de él hacia usted, como se muestra en la figura 13. Como se muestra en la figura 14, quite el inyector en el cojinete con una llave de vaso. Para reemplazar el quemador, aplique el proceso de eliminación de forma inversa.

Figura 11

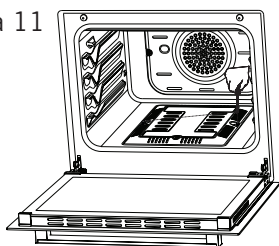


Figura 12

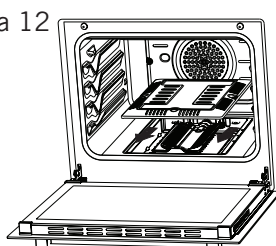


Figura 13

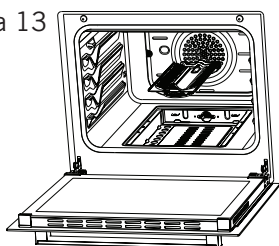
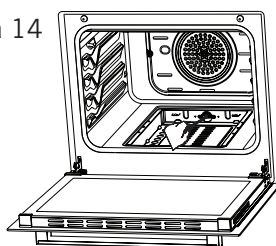
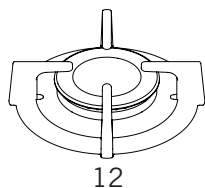


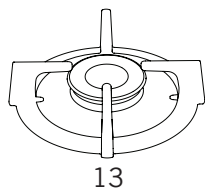
Figura 14



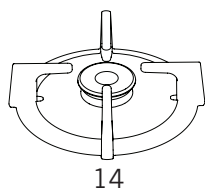
## INTRODUCCIÓN AL USO DEL APARATO



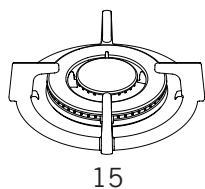
12



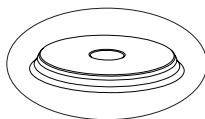
13



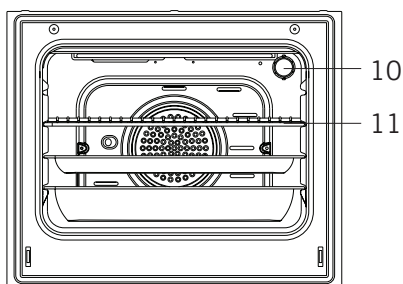
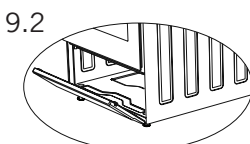
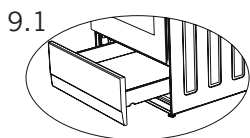
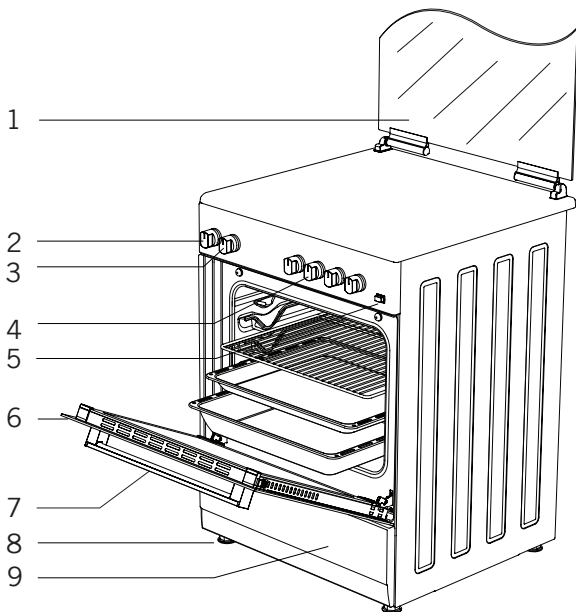
14



15



16

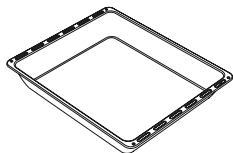


- 1. Puerta de cristal  
(Puerta de hoja de metal)
- 2. Configuración del termostato
- 3. Configuración del horno
- 4. Interruptores de control de la sección de la estufa
- 5. Botón del encendedor \*
- 6. Puerta

- 7. Asa
- 8. Pata de plástico
- 9. Puerta inferior del gabinete
- 9.1 Cajón\*
- 9.2 Puerta abatible \*
- 10. Lámpara
- 11. Parrilla

- 12. Quemador grande
- 13. Quemador intermedio
- 14. Quemador auxiliar
- 15. Quemador para WOK \*
- 16. Placa de calentador \*  
(Ø145 o Ø185 mm)

## Accesorios



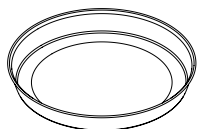
### **Bandeja profunda \***

Se utiliza para pastelería, fritas y guiso. También puede utilizarla como recipiente de acumular aceite cuando se cocina pastel, comidas congeladas y comidas de carne directamente sobre parrilla.



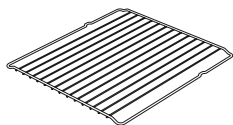
### **Bandeja / Bandeja vidrio \***

Se utiliza para pastelería (galleta e.t.c) y alimentos congelados.



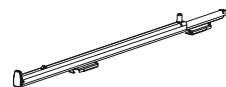
### **Bandeja redonda \***

Used for pastry frozen foods.



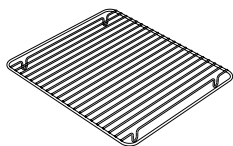
### **Parrilla de alambre**

Se utiliza para poner en estantería deseada las comidas congeladas, las comidas para freír o las comidas al horno.



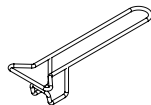
### **Carril telescópico \***

Gracias a reiles telescópicos las bandejas o estantería de alambre se puede poner y quitar fácilmente.



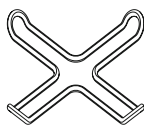
### **Parrilla de alambre dentro de bandeja \***

Los alimentos que pueden pegar al cocinar como bistec se pueden cocinar sobre la parrilla de alambre dentro de la bandeja. Así se evita que los alimentos se peguen a la bandeja.



### **Asa de la bandeja \***

Se usa para sostener bandejas calientes.



### **Unidad de soporte de cafetera \***

Puede ser utilizado para la cafetera.

## Características Técnicas De Su Horno

Propiedades	50x55	50x60	60x60
Ancho exterior	500 mm	500 mm	600 mm
Profundidad externa	565 mm	630 mm	630 mm
Altura exterior	855 mm	855 mm	855 mm
Potencia de la lámpara	15-25 W		
Elemento de calefacción inferior	1000 W	1000 W	1200 W
Elemento calentador superior	800 W	800 W	1000 W
Elemento calentador turbo	-----	1800 W	2200 W
Elemento calentador de la parrilla	1500 W	1500 W	2000 W
Tensión de suministro	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz		
Placa caliente 145 mm *	1000 W		
Placa caliente 180 mm *	1500 W		
Placa caliente rápida 145 mm *	1500 W		
Placa caliente rápida 180 mm *	2000 W		

**ADVERTENCIA:** Para que el servicio autorizado realice la modificación, se debe tomar en consideración esta tabla. El fabricante no se hace responsable de cualquier problema que surja debido a cualquier modificación defectuosa.

**ADVERTENCIA:** Para aumentar la calidad del producto, las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso.

**ADVERTENCIA:** Los valores indicados en el aparato o en la documentación que lo acompaña, son lecturas de laboratorio de acuerdo con la correspondiente normativa. Estos valores pueden variar según el uso y las condiciones ambientales.

Quemador características técnicas	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gás natural			Gás natural		Gás natural	
Wok Quemador	Inyector	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Flujo de gas	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h
	Potencia	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Rápido Quemador	Inyector	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Flujo de gas	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h
	Potencia	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rápido Quemador	Inyector	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Flujo de gas	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h
	Potencia	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Pequeño Quemador	Inyector	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Flujo de gas	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h
	Potencia	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Parrilla Quemador	Inyector	0,92	mm	0,92	mm	---	---
	Flujo de gas	0,144	m <sup>3</sup> /h	0,144	m <sup>3</sup> /h	---	---
	Potencia	1,50	kW	1,50	kW	---	---
Horno Quemador	Inyector	0,97	mm	0,97	mm	---	---
	Flujo de gas	0,171	m <sup>3</sup> /h	0,171	m <sup>3</sup> /h	---	---
	Potencia	1,80	kW	1,80	kW	---	---

Quemador características técnicas	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	GLP			GLP		GLP	
Wok Quemador	Inyector	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Flujo de gas	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Potencia	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Rápido Quemador	Inyector	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Flujo de gas	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Potencia	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rápido Quemador	Inyector	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Flujo de gas	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Potencia	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Pequeño Quemador	Inyector	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Flujo de gas	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Potencia	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Parrilla Quemador	Inyector	0,60	mm	0,55	mm	0,60	mm
	Flujo de gas	109	g/h	109	g/h	109	g/h
	Potencia	1,50	kW	1,50	kW	1,50	kW
Horno Quemador	Inyector	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Flujo de gas	131	g/h	131	g/h	131	g/h
	Potencia	1,80	kW	1,80	kW	1,80	kW

**ADVERTENCIA:** Los valores de diámetro escritos en el inyector se especifican sin una coma. Por ejemplo: el diámetro de 1,70 mm se especifica como 170 en el inyector.



**FICHA DEL PRODUCTO**

Información para las encimeras domésticas de gas

Cumple con la directiva de UE 2009/125/ EC - Regulación No. 66/2014 según EN 30-2-1

Marca	<b>TEKA</b>	
Modelo	<b>FS 601 4GG SS LPG</b>	
Tipo de encimera	Gas	
Número de quemadores de gas	4	
Eficiencia energética para cocinar con gas por quemador de gas EE	Zona delantera izquierda	-
	Zona izquierda trasera	56,0
	Zona delantera derecha	55,1
	Zona derecha trasera	56,0
Eficiencia energética para encimera de gas EE encimera de gas	55,7	

**Cumpla con la Directiva de etiqueta energética EU 2010/30/EU - Regulación No. 65/2014 de hornos conforme a EN 60350-1 o EN 15181**

**Cumple con la directiva de UE 2009/125/ EC - Regulación No. 66/2014 según EN 60350-1 o EN 15181**

Tipo de horno	Independiente		
Masa del aparato (M) (peso neto) kg	37,5	kg	
Número de cavidades	1		
Fuente de calor por cavidad	Gas		
Volumen por cavidad	59	Litro	
Consumo de energía necesario a fin de calentar una carga estandarizada en una cavidad de gas de un horno durante un ciclo en modo convencional por cavidad (energía final de gas)	EC cavidad de gas	5,82	kWh/ciclo
		1,62	
Consumo de energía necesario a fin de calentar una carga estandarizada en una cavidad de gas de un horno durante un ciclo en modo forzado por ventilador por cavidad (energía final de gas)	EC cavidad de gas	-	kWh/ciclo
		-	
Índice de eficiencia energética por cavidad	EEI cavidad	94,9	
Clasificación energética	A		

(<sup>1</sup>) 1 kWh/ciclo = 3,6 MJ/ciclo.

## FICHA DEL PRODUCTO

Información para las encimeras domésticas de gas

Cumple con la directiva de UE 2009/125/ EC - Regulación No. 66/2014 según EN 30-2-1

Marca	TEKA		
Modelo	FS 602 4GG SS LPG		
Tipo de encimera	Gas		
Número de quemadores de gas	4		
Eficiencia energética para cocinar con gas por quemador de gas EE	Zona delantera izquierda	56,0	
	Zona izquierda trasera	56,0	
	Zona delantera derecha	55,5	
	Zona derecha trasera	-	
Eficiencia energética para encimera de gas EE encimera de gas	55,8		
<b>Cumpla con la Directiva de etiqueta energética EU 2010/30/EU - Regulación No. 65/2014 de hornos conforme a EN 60350-1 o EN 15181</b>			
<b>Cumple con la directiva de UE 2009/125/ EC - Regulación No. 66/2014 según EN 60350-1 o EN 15181</b>			
Tipo de horno	Independiente		
Masa del aparato (M) (peso neto) kg	37,5	kg	
Número de cavidades	1		
Fuente de calor por cavidad	Gas		
Volumen por cavidad	59	Litro	
Consumo de energía necesario a fin de calentar una carga estandarizada en una cavidad de gas de un horno durante un ciclo en modo convencional por cavidad (energía final de gas)	EC cavidad de gas	5,82	kWh/ciclo
		1,62	
Consumo de energía necesario a fin de calentar una carga estandarizada en una cavidad de gas de un horno durante un ciclo en modo forzado por ventilador por cavidad (energía final de gas)	EC cavidad de gas	-	kWh/ciclo
		-	
Índice de eficiencia energética por cavidad	EEl cavity	94,9	
Clasificación energética	A		
(1) 1 kWh/ciclo = 3,6 MJ/ciclo.			

**FICHA DEL PRODUCTO**

Información para las encimeras domésticas de gas

Cumple con la directiva de UE 2009/125/ EC - Regulación No. 66/2014 según EN 30-2-1

Marca	<b>TEKA</b>		
Modelo	<b>FS 502 4GG WH LPG</b>		
Tipo de encimera	Gas		
Número de quemadores de gas	4		
Eficiencia energética para cocinar con gas por quemador de gas EE	Zona delantera izquierda	56,0	
	Zona izquierda trasera	56,0	
	Zona delantera derecha	55,5	
	Zona derecha trasera	-	
Eficiencia energética para encimera de gas EE encimera de gas	55,8		
<b>Cumpla con la Directiva de etiqueta energética EU 2010/30/EU - Regulación No. 65/2014 de hornos conforme a EN 60350-1 o EN 15181</b>			
<b>Cumple con la directiva de UE 2009/125/ EC - Regulación No. 66/2014 según EN 60350-1 o EN 15181</b>			
Tipo de horno	Independiente		
Masa del aparato (M) (peso neto) kg	31,5	kg	
Número de cavidades	1		
Fuente de calor por cavidad	Gas		
Volumen por cavidad	43	Litro	
Consumo de energía necesario a fin de calentar una carga estandarizada en una cavidad de gas de un horno durante un ciclo en modo convencional por cavidad (energía final de gas)	EC cavidad de gas	5,15	kWh/ciclo
		1,43	
Consumo de energía necesario a fin de calentar una carga estandarizada en una cavidad de gas de un horno durante un ciclo en modo forzado por ventilador por cavidad (energía final de gas)	EC cavidad de gas	-	kWh/ciclo
		-	
Índice de eficiencia energética por cavidad	EEl cavidad	95,0	
Clasificación energética	A		
(*) 1 kWh/ciclo = 3,6 MJ/ciclo.			

## INSTALACIÓN DEL HORNO

Verifique si la instalación eléctrica es adecuada para poner el aparato en funcionamiento. Si la instalación de electricidad no es adecuada, llame a un electricista y un plomero para organizar los servicios públicos según sea necesario. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por las operaciones realizadas por personas no autorizadas.

**ADVERTENCIA:** Es responsabilidad del cliente preparar la ubicación donde se colocará el producto y también tener preparada la instalación eléctrica.

**ADVERTENCIA:** Se deben seguir las reglas en los estándares locales sobre instalaciones eléctricas durante la instalación del producto.

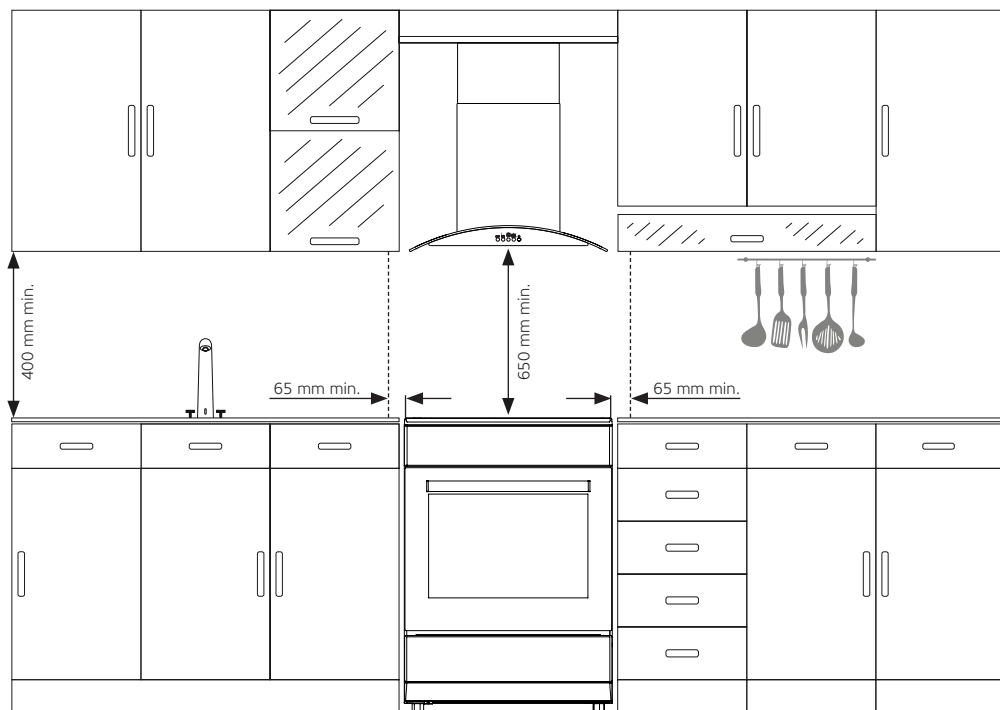
**ADVERTENCIA:** Verifique que no haya daños en el aparato antes de instalarlo. No instale el aparato si está dañado. Los productos dañados causan un riesgo para su seguridad.

### Lugar correcto para la instalación y advertencias importantes

Las patas del aparato no deben permanecer sobre superficies blandas, como las alfombras. El piso de la cocina debe ser durable para transportar el peso de la unidad y cualquier otro utensilio de cocina que pueda usarse en el horno.

El aparato debe utilizarse con un espacio libre de al menos 400 mm sobre las superficies de la encimera superior, y 65 mm de las superficies laterales dentro de los muebles de la cocina.

El aparato es adecuado para usarse en ambas paredes laterales, sin ningún tipo de soporte, o sin instalarlo en un armario. Si se instalará una campana o extractor encima de la estufa, siga las instrucciones del fabricante para la altura de montaje. (mín. 650 mm)

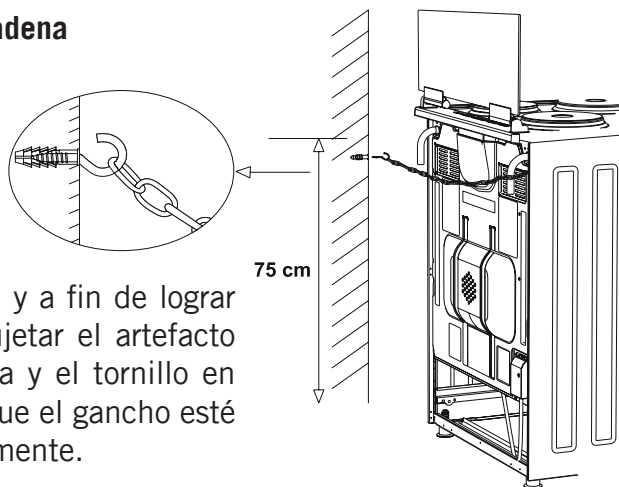


**ADVERTENCIA:** Los muebles de cocina cerca del electrodoméstico deben ser resistentes al calor.

**ADVERTENCIA:** No instale el aparato al lado de refrigeradores o refrigeradores. El calor irradiado por el aparato aumenta el consumo de energía de los dispositivos de refrigeración.

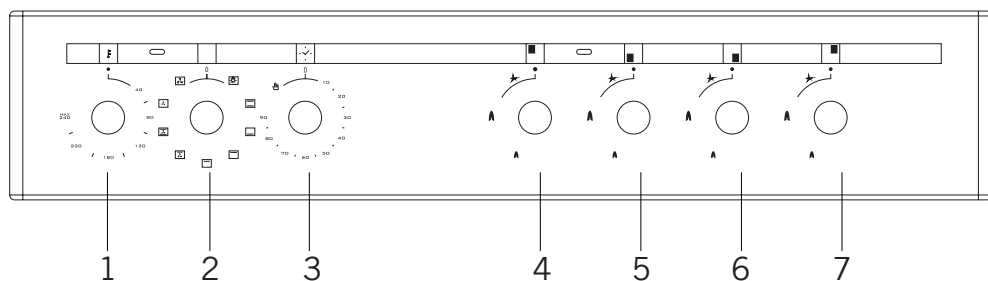
**ADVERTENCIA:** No use la puerta y/o el asa para transportar o mover el aparato.

## Ilustración De Amarre De Cadena



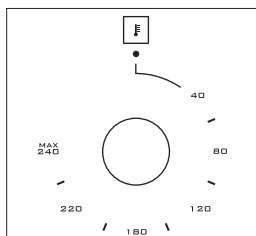
Antes de usar el artefacto, y a fin de lograr un uso seguro, no olvide sujetar el artefacto al muro utilizando la cadena y el tornillo en gancho provisto. Verifique que el gancho esté atornillado en el muro firmemente.

## PANEL DE MANDOS

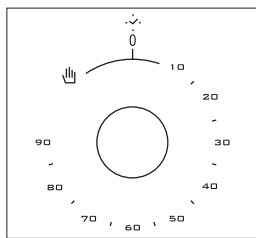


1. Termostato
2. Botón de selección de funciones
3. Temporizador mecánico
4. Calentador trasero derecho
5. Calentador delantero izquierdo
6. Calentador delantero derecho
7. Calentador trasero derecho

**ADVERTENCIA:** El panel de mandos de arriba es solo para fines ilustrativos. Considere el panel de mandos en su dispositivo.



**Termostato:** Se usa para determinar la temperatura de cocción del plato a cocinar en el horno. Después de colocar la comida dentro del horno, gire el interruptor para ajustar la temperatura deseada entre 40-240 °C. Para las temperaturas de cocción de diferentes alimentos, vea la tabla de cocción.



**Temporizador mecánico\*:** Se usa para determinar el tiempo para cocinar en el horno. Cuando expira el tiempo ajustado, la energía de los calentadores se apaga y se emite una señal de advertencia audible. El temporizador mecánico se puede ajustar al período deseado entre 0-90 minutos. Para los períodos de cocción, consulte las tablas de cocción.

## USO DEL HORNO

### Uso De Los Quemadores Del Horno

1. Si su horno está equipado con quemadores que funcionan con gas, se debe usar la perilla apropiada para encender los quemadores. Algunos modelos tienen ignición automática del mando; es fácil encender el quemador girando la perilla. Además, los quemadores pueden encenderse presionando el botón de encendido o pueden encenderse con una cerilla.

2. No opere continuamente el encendedor por más de 15 segundos. Si el quemador no se enciende, espere un minuto como mínimo antes de volver a intentarlo. Si el quemador se apaga por alguna razón, cierre la válvula de control de gas y espere un mínimo de un minuto antes de volver a intentarlo.

### Uso De Elementos De Calentamiento Del Horno

1. Cuando el horno se usa por primera vez, se extenderá un olor que se obtendrá del uso de los elementos de calentamiento. Para deshacerse de esto, opere a 240 °C durante 45-60 minutos mientras está vacío.

2. La perilla de control del horno debe colocarse al valor deseado, de lo contrario, el horno no funcionará.

3. El tipo de comidas, los tiempos de cocción y las posiciones del termostato se dan en la mesa de cocción. Los valores que figuran en la tabla de cocción son valores característicos y se obtuvieron como resultado de las pruebas realizadas en nuestro laboratorio. Puede encontrar diferentes sabores adecuados para su gusto dependiendo de sus hábitos de cocina y uso.

4. Puede hacer pollo revolviendo en su horno por medio de los accesorios.

5. Tiempos de cocción: Los resultados pueden cambiar de acuerdo con el voltaje de área y el material que tiene diferente calidad, cantidad y temperaturas.

6. Durante el tiempo en que se cocina en el horno, la tapa del horno no debe abrirse con frecuencia. De lo contrario, la circulación del calor puede desequilibrarse y los resultados pueden cambiar.

### Uso De La Parrilla

1. Cuando coloque la parrilla en el estante superior, la comida en la parrilla no tocará la parrilla.

2. Puede precalentar durante 5 minutos mientras asa a la parrilla. Si es necesario, puede voltear la comida boca abajo.

3. La comida debe estar en el centro de la parrilla para proporcionar el máximo flujo de aire a través del horno.

### Para encender la parrilla:

1. Coloque el botón de función sobre el símbolo de la parrilla.

2. Luego, ajústelo a la temperatura deseada de la parrilla.

### Para apagar la parrilla:

Coloque el botón de función en la posición de apagado.

**ADVERTENCIA:** Mantenga la puerta del horno cerrada mientras cocina a la parrilla. (parrilla eléctrica)

**ADVERTENCIA:** Mantenga la puerta del horno abierta mientras cocina a la parrilla. (parrilla de gas)

### Uso Del Asador De Pollo \*

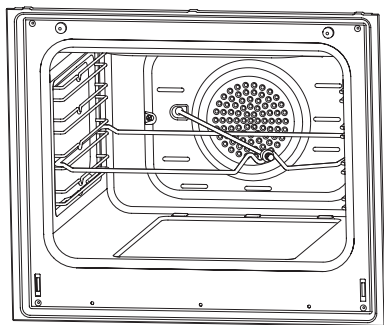


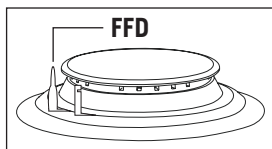
Figura 15

Coloque el asador en el marco. Deslice y gire el marco en el horno al nivel deseado. Ponga una sartén en la parte inferior para recoger los restos. Añada un poco de agua a la sartén para limpiarla más fácilmente. No olvide quitar la parte de plástico del asador. Después de terminar con la parrilla, atornille la asa de plástico a la brocheta y saque la comida del horno.



## Uso De La Sección De La Estufa

### Uso de quemadores de gas



**El dispositivo de seguridad de corte de llama (FFD, por sus siglas en inglés):** opera instantáneamente cuando el mecanismo de seguridad se activa debido al exceso de líquido sobre las placas superiores.

1. Las válvulas que controlan las estufas de gas tienen un mecanismo de seguridad especial. Para encender la hornilla siempre presione el interruptor hacia adelante y llévelo al símbolo de la llama girándola hacia la izquierda. Todos los encendedores deben operar pero solo la hornilla que usted controla debe encenderse. Mantenga presionado el interruptor hasta que realice la ignición. Presione el botón del encendedor y gire la perilla en sentido antihorario.

2. No opere continuamente el encendedor por más de 15 segundos. Si el quemador no se enciende, espere un minuto como mínimo antes de volver a intentarlo. Si el quemador se apaga por algún motivo, cierre la válvula de control de gas y espere un minuto como mínimo antes de volver a intentarlo.

3. En modelos con sistema de seguridad de gas, cuando la llama de la cocina se apaga, la válvula de control corta el gas automáticamente. Para operar los quemadores con sistema de seguridad de gas, debe presionar la perilla y girar en sentido antihorario. Después del encendido, debe esperar casi 5-10 segundos para la activación de los sistemas de seguridad del gas. Si el quemador se apaga por alguna razón, cierre la válvula de control de gas y espere un mínimo de un minuto antes de volver a intentarlo.

4. ● Cerrado 🔥 Completamente abierto 🔥 Abierto a la mitad

5. Antes de operar su cocina, asegúrese de que las tapas de los quemadores estén bien posicionadas. Abajo se muestra la colocación correcta de las tapas de los quemadores.

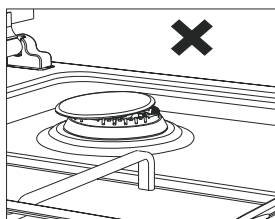


Figura 16

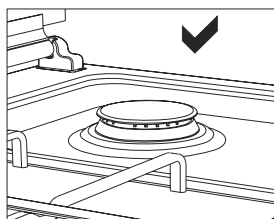


Figura 17

## Uso De Placas De Calentamiento

	Nivel 1	Nivel 2	Nivel 3	Nivel 4	Nivel 5	Nivel 6
Ø80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
Ø145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
Ø180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
Ø145 mm rápido	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
Ø180 mm rápido	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
Ø145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Ø180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
Ø145 mm rápido	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
Ø180 mm rápido	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
Ø220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

1. Las placas eléctricas tienen un estándar de 6 niveles de temperatura. (como se describió antes)

2. Cuando lo use por primera vez, opere su placa de calentamiento eléctrica en la posición 6 durante 5 minutos. Esto hará que el agente en su placa de calentamiento sensible al calor se endurezca al quemarlo.

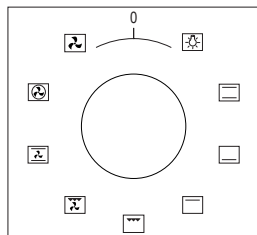
3. Use cazos de fondo plano que entren en contacto con el calor tanto como sea posible, para que pueda usar la energía de manera más productiva.

### Tamaños De Los Cazos

	50*55	50*60	60*60
Quegador pequeño	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Quegador mediano	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm
Quegador grande	22-24 cm	22-26 cm	22-26 cm
Quegador Wok	24-28 cm	---	24-26 cm



## TIPOS DE PROGRAMAS



**Botón de función:** Se usa para determinar los calentadores a ser utilizados para cocinar el plato en el horno. Los tipos de programas de calefacción en este botón y sus funciones se describen a continuación. Todos los tipos de calentadores y tipos de programas que constan de estos calentadores pueden no estar disponibles en todos los modelos.

	Rostizador		Ventilador
	Elemento calentador superior + inferior		Calentador turbo + ventilador
	Lámpara		Elementos calentador superior + inferior + ventilador
	Elemento calentador inferior + ventilador		Elemento calentador de la parrilla + ventilador
	Elemento calentador de la parrilla		Quemador de la parrilla / Elemento calentador de la parrilla
	Elemento calentador de la parrilla + lámpara		Elemento calentador superior
	Temporizador eléctrico		Quemador del horno / Elemento calentador inferior
	Flama		Encendedor

**ADVERTENCIA:** Todos los tipos de calentadores y tipos de programas que constan de estos calentadores pueden no estar disponibles en todos los modelos.

## TABLA DE HORNEADO Y ASADO

**ADVERTENCIA:** Deberá precalentar el horno durante 10 minutos antes de colocar alimentos en él.

Alimentos	Función de Cocción	Temperatura Cocción (°C)	Parrilla Cocción	Tiempo de Cocción (mín.)
Pastel	Estático / Estático+Ventilador	170-180	2	35-45
Pequeñas tortas	Estático / Turbo+Ventilador	170-180	2	25-30
Empanada	Estático / Estático+Ventilador	180-200	2	35-45
Pasteles	Estático	180-190	2	25-30
Galletas	Estático	170-180	3	20-25
Pie de manzana	Estático / Turbo+Ventilador	180-190	2	50-70
Bizcocho esponjoso	Estático	200/150 *	2	20-25
Pizza	Estático+Ventilador	180-200	3	20-30
Lasaña	Estático	180-200	2	25-40
Merengue	Estático	100	2	60
Pollo	Estático+Ventilador / Turbo+Ventilador	180-190	2	45-50
Pollo a la parrilla **	Parrilla	200-220	4	25-30
Pescado asado **	Parrilla+Ventilador	200-220	4	25-30
Solomillo **	Parrilla+Ventilador	Max.	4	15-20
Albóndiga **	Parrilla	Max.	4	20-25

\* Sin precalentamiento. La mitad de la cocción debe ser de 200 °C y luego la segunda mitad debe ser 150 °C.

\*\* Durante la mitad de la cocción, la comida debe ser volteada.

## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

1. Desconecte el enchufe del horno de la corriente eléctrica.
2. Mientras se está haciendo funcionar el horno o poco después de que comience a funcionar, alcanzará altísimas temperaturas. Debe evitar tocarlo en las partes que se calientan.
3. No limpie nunca la parte interior, el panel, la tapa, las bandejas y todas las otras partes del horno con herramientas como cepillos duros, esponjas metálicas o cuchillos. No utilice productos ni detergentes que sean abrasivos o corrosivos.
4. Tras la limpieza de las partes interiores del horno con un paño jabonoso, enjuáguelo y luego séquelo bien con un paño suave.
5. Limpie las superficies de vidrio con productos limpiadores específicos para vidrio.
6. No limpie el horno con limpiadores a vapor.
7. Antes de abrir la tapa superior del horno, limpie el líquido derramado de la tapa. También, antes de cerrar la tapa, asegúrese de que la encimera de la cocina se haya enfriado lo suficiente.
8. No utilice nunca productos inflamables como ácido, disolvente y gasolina para la limpieza del horno.
9. No lave ninguna de las partes del horno en el lavavajillas.
10. Para limpiar la tapa frontal del horno, quite los tornillos fijadores que sostienen la manija por medio de un destornillador y retírelos de la puerta del horno. Luego, límpiela y lávela cuidadosamente. Una vez seca, coloque el vidrio del horno con cuidado en su lugar y vuelva a colocar la manija.

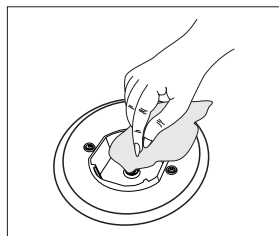


Figura 18

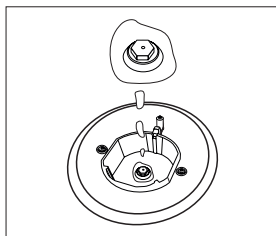


Figura 19

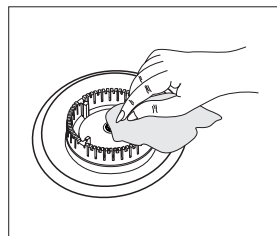


Figura 20

## Montaje De Puerta De Horno

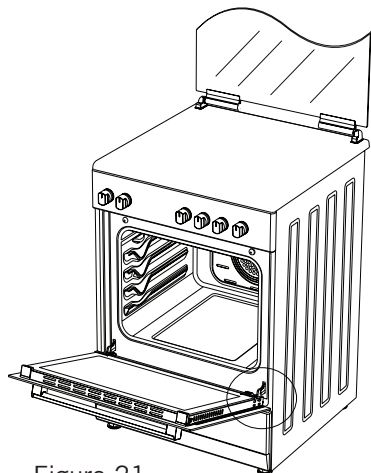


Figura 21

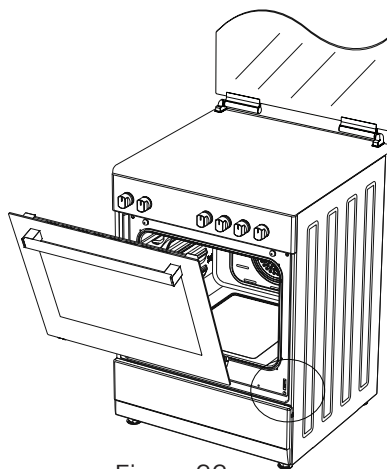


Figura 22

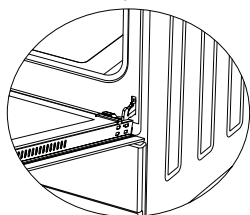


Figura 21.1

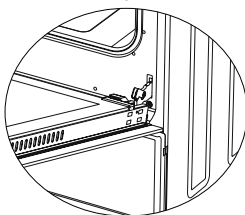


Figura 21.2

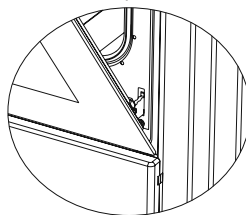


Figura 22.1

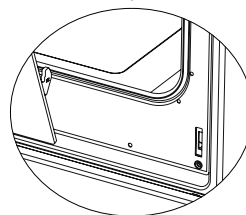


Figura 22.2

Abre la puerta del horno totalmente tirándola hacia usted. Después Como **figura 21.1** realiza la apertura de cerradura tirando hacia arriba la cerradura de la bisagra con ayuda de un destornillador.

Pon la cerradura de la bisagra como **figura 21.2** a posición más ancha. Pon en misma posición las dos bisagras que juntan el horno y la puerta del horno.

Después cierra la puerta del hornocomo **figura 22.1** hasta que llegue a la cerradura de bisagra.

Para quitar la puerta del horno, cuando la puerta está cerca a la posición cerrada esfuerzala hacia arriba como se ve en **figura 22.2**.

Para poner la puerta del horno de nuevo a su lugar, realice el proceso de quitar al revés.

## Limpeza Y Mantenimiento Del Vidrio De La Puerta Frontal Del Horno

Retire el perfil presionando los enganches plásticos tanto a la derecha como a la izquierda según se indica en la figura 23 y traccionando el perfil hacia usted como se indica en la figura 24. Luego retire el vidrio interno según se indica en la figura 25. Si es necesario, el vidrio del medio puede retirarse del mismo modo. Una vez realizados la limpieza y el mantenimiento, vuelva a instalar los vidrios y el perfil en el orden inverso. Asegúrese de que el perfil esté correctamente asentado en su lugar.

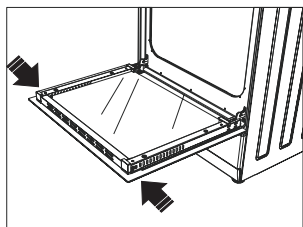


Figura 23

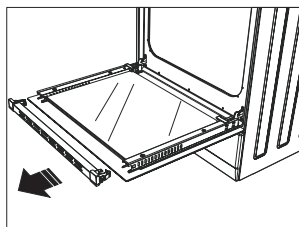


Figura 24

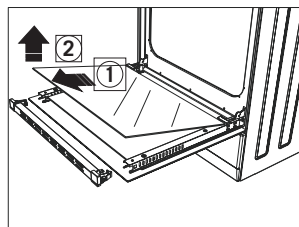


Figura 25

### Paredes catalíticas \*

Las paredes catalíticas a la izquierda y a la derecha debajo de las guías. Las paredes catalíticas expulsan el mal olor y ofrecen el mejor rendimiento por parte de la cocina. Las paredes catalíticas también absorben los residuos de aceite y limpian el horno mientras está funcionando.

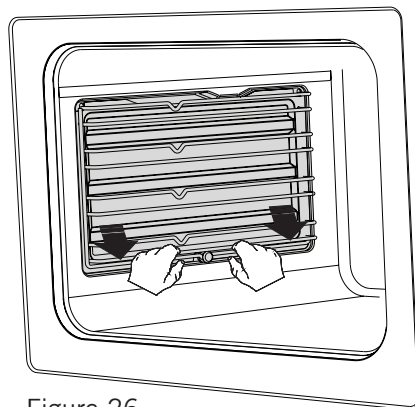
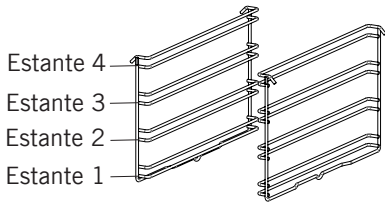


Figura 26

### Retirar las paredes catalíticas

Para retirar las paredes catalíticas, debe extraer las guías. Tan pronto como haya extraído las guías, las paredes catalíticas se liberarán automáticamente. Las paredes catalíticas deben cambiarse cada 2-3 años.

## Posiciones Del Estante



Es importante colocar la rejilla de alambre en el horno adecuadamente. No permita que el estante de alambre toque la pared trasera del horno. Las posiciones de los estantes se muestran en la siguiente figura. Puede colocar una bandeja profunda o una bandeja estándar en los estantes de alambre inferior y superior.

## Instalación y eliminación de estantes de alambre

Para quitar los estantes de alambre, presione los clips que se muestran con las flechas en la figura, primero quite la parte inferior y la parte superior de la ubicación de instalación. Para instalar estantes de alambre, invierta el procedimiento para quitar el estante de alambre.

## Cambio De La Lámpara Del Horno

**ADVERTENCIA:** Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de abrir el circuito del aparato antes de cambiar la luz. (tener el circuito abierto significa que el suministro eléctrico está desactivado)

En primer lugar, desconecte el suministro eléctrico del aparato y asegúrese de que el aparato esté frío.

Retire la protección de cristal girándolo tal como se indica en la imagen lateral izquierda. Si tiene alguna dificultad para realizar el giro, usar guantes de plástico le ayudará.

Luego, gire la lámpara para retirarla y coloque la nueva lámpara de la misma manera.

Vuelve a colocar la protección de cristal del aparato en la toma de corriente y finalice la sustitución. Ahora podrá usar el horno.

### Tipo G9 Lámpara



220-240 V, AC  
15-25 W

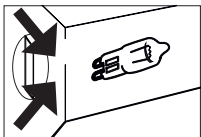


Figura 27

### Tipo E14 Lámpara



220-240 V, AC  
15 W

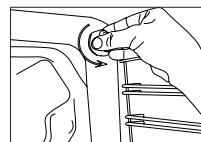


Figura 28



## Uso De La Hoja Deflectora De La Parrilla \*

1. Un panel de seguridad está diseñado para proteger el panel de mandos y los botones cuando el horno está en modo de cocinar a la parrilla. (figura 29)

2. Utilice este panel de seguridad para evitar que el calor dañe el panel de mandos y los botones cuando el horno esté en modo de cocinar a la parrilla.

**ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden estar calientes cuando la parrilla está en uso. Mantenga a los niños lejos del horno.

3. Coloque el panel de seguridad debajo del panel de mandos abriendo la tapa frontal del horno de cristal. (figura 30)

4. Y luego asegure el panel de seguridad entre el horno y la cubierta frontal cerrando suavemente la cubierta. (figura 31)

5. Es importante cocinar para mantener la tapa abierta a una distancia específica cuando se cocina en modo de cocinar a la parrilla.

6. El panel de seguridad brindará una circunstancia de cocción ideal mientras protege el panel de mandos y los botones.

**ADVERTENCIA:** Si la olla tiene la opción de "parrilla cerrada funcionando" con termostato, puede mantener la puerta del horno cerrada durante el funcionamiento; en este caso, la hoja deflectora de la parrilla será innecesaria.

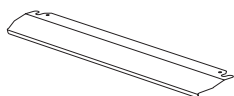


Figura 29

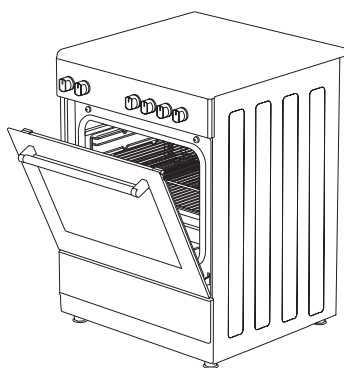


Figura 30

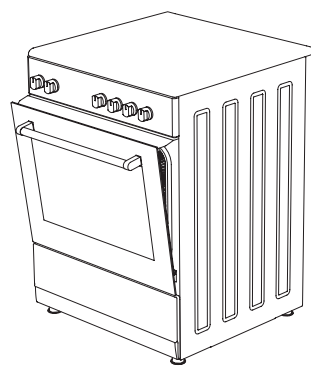


Figura 31

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Puede resolver los problemas que puede encontrar con su producto al verificar los siguientes puntos antes de llamar al servicio técnico.

### Puntos de verificación

En caso de que experimente un problema con el horno, primero revise la tabla a continuación y pruebe las sugerencias.

Problema	Causa posible	Qué hacer
<b>El horno no funciona.</b>	Fuente de alimentación no disponible.	Verifique el suministro de energía.
	Suministro de gas no disponible.	Verifique si la válvula de gas principal está abierta.
		Verifique si la tubería de gas está doblada.
		Asegúrese de que la manguera de gas esté conectada al horno.
Compruebe si se está utilizando una válvula de gas adecuada.		
<b>El horno se detiene durante la cocción.</b>	El enchufe se sale de la toma de corriente.	Vuelva a instalar el enchufe en la toma de corriente.
<b>Se apaga durante la cocción.</b>	Operación continua demasiado larga.	Deje que el horno se enfríe después de largos ciclos de cocción.
	Más de un enchufe en un enchufe de corriente.	Use solo un enchufe para cada enchufe de corriente.
<b>La puerta del horno no se abre correctamente.</b>	Restos de alimentos atascados entre la puerta y la cavidad interna.	Limpia bien el horno y trate de volver a abrir la puerta.
<b>El encendedor no funciona.</b>	Las puntas o el cuerpo de los enchufes de encendido están obstruidos.	Limpie las puntas o el cuerpo de los tapones de encendido de los quemadores de gas.
	Los tubos del quemador de gas están obstruidos.	Limpie los tubos del quemador de gas.
<b>Choque eléctrico al tocar el horno.</b>	Sin una conexión a tierra adecuada.	Asegúrese de que la fuente de alimentación esté conectada a tierra correctamente.
	Se usa una toma de corriente sin conexión a tierra.	

<b>Problema</b>	<b>Causa posible</b>	<b>Qué hacer</b>
<b>Goteo de agua</b>	El agua o el vapor se pueden generar bajo ciertas condiciones dependiendo de la comida que se cocina. Esto no es un error del aparato.	Deje que el horno se enfríe y luego séquelo con un trapo de cocina.
<b>Sale vapor de una grieta en la puerta del horno.</b>		
<b>Hay agua dentro del horno.</b>		
<b>El horno no calienta.</b>	La puerta está abierta.	Cierre la puerta y reinicie.
	Controles del horno no ajustados correctamente.	Lea la sección sobre el funcionamiento del horno y reinicie el horno.
	Fusible disparado o interruptor automático apagado.	Sustituya el fusible o reinicie el interruptor. Si esto se repite con frecuencia, llame a un electricista.
<b>Salida de humo durante el funcionamiento.</b>	Cuando utiliza el horno por primera vez.	El humo sale de los calentadores. Esto no es una falta. Después de 2-3 ciclos, no habrá más humo.
	Comida en el calentador.	Deje que el horno se enfríe y limpie los residuos de comida del calentador.
<b>Cuando se usa el horno sale un olor a quemado o plástico.</b>	Se usan accesorios plásticos u otros accesorios no resistentes al calor dentro del horno.	A altas temperaturas, use accesorios adecuados de cristalería.
<b>El horno no cocina bien.</b>	La puerta del horno es abierta frecuentemente durante la cocción.	No abra la puerta del horno con frecuencia, si la comida que está cocinando no requiere ser volteada. Si abre la puerta con frecuencia, la temperatura interna disminuirá y, por lo tanto esto influirá en el resultado de la cocción.
<b>La luz interna es débil o no funciona.</b>	Objeto extraño que cubre la lámpara durante la cocción.	Limpie la superficie interna del horno y revise nuevamente.
	La lámpara podría estar fallando.	Reemplace con una lámpara con las mismas características técnicas.

## REGLAS DE MANIPULACIÓN

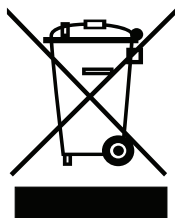
1. No use la puerta y/o el asa para transportar o mover el aparato.
2. Realice el movimiento y el transporte en el embalaje original.
3. Preste la máxima atención al aparato mientras es cargado / descargado y manipulado.
4. Asegúrese de que el embalaje esté bien cerrado durante la manipulación y el transporte.
5. Proteja de factores externos (como humedad, agua, etc.) que puedan dañar el embalaje.
6. Tenga cuidado de no dañar el aparato debido a golpes, colisiones, caídas, etc. mientras lo manipula y transporta, y no lo rompa ni lo deforme durante el funcionamiento.

## RECOMENDACIONES PARA EL AHORRO DE ENERGÍA

Los siguientes detalles le ayudarán a usar su producto ecológica y económicamente.

1. Use envases de color oscuro y esmalte que conducen mejor el calor en el horno.
2. Mientras cocina su comida, si la receta o el manual del usuario indican que se requiere precalentar, precaliente el horno.
3. No abra la puerta del horno con frecuencia mientras cocina.
4. Trate de no cocinar múltiples platos simultáneamente en el horno. Puede cocinar al mismo tiempo colocando dos hornillas en el estante de rejilla.
5. Cocine múltiples platos sucesivamente. El horno no perderá calor.
6. Apague el horno unos minutos antes del tiempo de caducidad de la cocción. En este caso, no abra la puerta del horno.
7. Descongele la comida congelada antes de cocinar.

## ELIMINACIÓN RESPETUOSA CON EL MEDIO AMBIENTE



Deshágase del embalaje de una manera respetuosa con el medio ambiente.

El aparato está etiquetado según la directiva europea 2012/19/EU sobre aparatos eléctricos y electrónicos usados (residuos de equipo eléctrico y electrónico - WEE por sus siglas en inglés). La directiva establece el marco para la devolución y el reciclaje de aparatos usados como corresponde en toda la UE.

## INFORMACIÓN SOBRE EL EMBALAJE

El embalaje del aparato se fabrica con materiales reciclables, de acuerdo con nuestro Reglamento Nacional sobre Medio Ambiente. No elimine los materiales de embalaje junto con los residuos domésticos o de otro tipo. Llévelos a uno de los puntos de reciclaje designado por las autoridades locales.

## Chers utilisateurs,

Fabriqué dans nos installations modernes et un environnement de travail soigné, et en conformité avec le concept de qualité absolue, cet appareil a été conçu dans l'optique de vous offrir un meilleur rendement.

Par conséquent, nous vous suggérons de lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil et, de le garder en permanence à votre disposition.

**Remarque :** Ce manuel d'utilisation est élaboré pour plusieurs modèles à la fois. Par ailleurs, certaines fonctionnalités mentionnées dans ce manuel pourraient ne pas être disponibles sur votre appareil.

Tous nos appareils sont destinés à un usage domestique et non à un usage commercial.

Les produits marqués d'un (\*) sont optionnels.

**CET APPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLÉ CONFORMÉMENT À LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR ET N'ÊTRE UTILISÉ QUE DANS UN ESPACE BIEN VENTILÉ. LISEZ LES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER OU D'UTILISER CET APPAREIL.**

**« Conforme à la directive DEEE. »**

## Table des matieres

Avertissements importants.....	96
Connexion électrique.....	109
Connexion de gaz.....	110
Présentation de l'appareil.....	115
Accessoires.....	116
Caractéristiques techniques de votre four.....	117
Installation de votre four.....	123
Illustration d'arrimage de chaîne.....	125
Panneau de commande.....	125
Utilisation de la section de four.....	126
Utilisation du grill.....	127
Utilisation de la rôtissoire pour poulet.....	127
Utilisation de la table de cuisson.....	128
Types de programmes.....	130
Tableau de cuisson.....	131
Maintenance et nettoyage.....	132
Assemblage de la porte du four.....	133
Nettoyage et maintenance de la vitre avant du four.....	134
Parois catalytiques.....	134
Positions de la grille.....	135
Remplacement de l'ampoule du four.....	135
Utilisation de la feuille de déflecteur de grill.....	136
Dépannage.....	137
Règles de manutention.....	139
Recommandations pour économiser l'énergie.....	139
Mise au rebut respectueuse de l'environnement.....	140
Informations relatives à l'emballage.....	140

## AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

1. L'installation et la réparation doivent toujours être effectuées par un « **SERVICE AUTORISÉ** ». Le fabricant ne peut être tenu responsable des opérations effectuées par des personnes non autorisées.

2. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi. Ainsi, seulement de cette manière vous pouvez utiliser l'appareil en toute sécurité et de façon correcte.

3. Le four doit être utilisé conformément aux instructions d'utilisation.

4. Veuillez vous assurer que les enfants de moins de 8 ans et les animaux domestiques soient à l'écart lors de l'utilisation.

5. **AVERTISSEMENT: Les parties accessibles peuvent être chaudes lors de l'utilisation du grill. Tenez-le hors de la portée des enfants.**

6. **AVERTISSEMENT: Risque d'incendie ; Ne stockez pas les matériaux sur la surface de cuisson.**

7. **AVERTISSEMENT: L'appareil et ses parties accessibles sont chauds lors de l'utilisation.**

8. Les conditions de réglage de cet appareil sont spécifiées sur l'étiquette. (ou sur la plaque signalétique)

9. Les pièces accessibles peuvent être chaudes lorsque le grill est en cours d'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.



**10. AVERTISSEMENT: Cet appareil est destiné à la cuisson. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.**

**11.** Pour nettoyer l'appareil, n'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur.

**12.** Veuillez vous assurer que la porte du four soit complètement fermée après avoir mis de la nourriture dans le four.

**13.** N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Arrêtez le circuit de l'appareil et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

**14.** Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, s'ils ne peuvent pas être surveillés en permanence.

**15.** Il faut éviter de toucher les éléments chauffants.

**16. ATTENTION ! Le processus de cuisson doit être supervisé. Le processus de cuisson doit toujours être supervisé.**

**17.** Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, des personnes ayant des problèmes physiques, auditifs ou mentaux ou des personnes ayant un manque d'expérience ou de connaissances; tant que le contrôle est assuré ou que des informations sont fournies sur les dangers.

**18.** Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement.

**19.** Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage ou l'entretien de l'appareil ne doit pas être effectué par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés par des adultes.

**20.** Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart des enfants de moins de 8 ans.

**21.** Veuillez vous assurer que les rideaux, les tulles, le papier ou tout autre matériau inflammable soient tenus à l'écart de l'appareil avant de commencer à utiliser l'appareil. Ne mettez pas de matériaux inflammables sur ou dans l'appareil.

**22.** Gardez les canaux de ventilation ouverts.

**23.** L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée.

**24.** Ne chauffez pas les boîtes fermées et les bocaux en verre. La pression peut faire exploser les bocaux.

**25.** La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Veuillez ne pas accrocher les serviettes, etc. sur la poignée du four.

**26.** Veuillez ne placez pas les plateaux du four, les assiettes ou les feuilles d'aluminium directement sur la base du four. La chaleur accumulée peut endommager la base du four.

**27.** Lorsque vous placez des aliments ou enlevez des aliments du four, etc., veuillez toujours utiliser des gants de cuisine résistants à la chaleur.

**28.** N'utilisez pas le produit dans des états tels que médicamenteux et / ou sous influence d'alcool qui peuvent affecter votre capacité de jugement.

**29.** Soyez prudent lorsque vous utilisez de l'alcool dans vos aliments. L'alcool s'évapore à haute température et peut prendre feu pour provoquer un incendie s'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

**30.** Après chaque utilisation, vérifiez si l'appareil est hors tension.

**31.** Si l'appareil est défectueux ou a un dommage visible, ne faites pas fonctionner l'appareil.

**32.** Évitez de toucher le cordon d'alimentation avec des mains humides ! Ne le débranchez jamais en tirant le câble, mais plutôt en tenant la prise.

**33.** N'utilisez pas l'appareil lorsque la vitre de la porte avant est retirée ou brisée.

**34.** Placez le papier sulfurisé avec les aliments dans un four préchauffé en les plaçant dans une cuisinière ou sur un accessoire du four (plateau, gril, etc.).

**35.** Ne placez pas d'objets que les enfants peuvent atteindre sur l'appareil.

**36.** Il est important de placer correctement le grillage et le plateau sur les grilles et / ou de placer correctement le plateau sur le rail. Placez le gril ou le plateau entre deux rails et assurez-vous qu'il est équilibré avant de mettre de la nourriture dessus.

**37.** Au risque que ceux-ci entrent en contact avec les éléments chauffants du four, enlevez les parties excédentaires du papier sulfurisé qui sont suspendues à l'accessoire ou au contenant.

**38.** Ne l'utilisez jamais à des températures de four supérieures à la température d'utilisation maximale indiquée sur votre papier sulfurisé. Ne placez pas le papier sulfurisé sur la base du four.

**39.** Lorsque la porte est ouverte, ne placez aucun objet lourd sur la porte et ne laissez pas les enfants s'y asseoir. Cela peut provoquer le renversement du four ou endommager les charnières de la porte.

**40.** Les matériaux d'emballage sont dangereux pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.

**41.** N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs en métal tranchants pour nettoyer la vitre, car les égratignures qui pourraient se produire sur la surface de la vitre de la porte peuvent la casser.

**42.** Ne placez pas l'appareil sur une surface recouverte de moquette. Cela va provoquer le surchauffement des pièces électriques car il n'y aura pas de ventilation par le bas. Cela va entraîner la défaillance de l'appareil.

**43.** Ne frappez pas les surfaces en verre des cuisinières vitro-céramiques avec un métal dur, car cela peut endommager la résistance. Cela pourrait causer une électrocution.

- 44.** L'utilisateur ne doit pas manipuler le four seul.
- 45.** L'utilisateur doit être prudent lors du nettoyage des brûleurs à gaz. Cela peut causer des blessures personnelles.
- 46.** De la nourriture peut être renversée lorsque le pied du four est démonté ou se casse, soyez prudent. Cela peut causer des blessures personnelles.
- 47.** Lors de l'utilisation, les surfaces internes et externes du four deviennent chaudes. Lorsque vous ouvrez la porte du four, reculez pour éviter la vapeur chaude qui s'échappe de l'intérieur. Il y a un risque de brûlure.
- 48.** Le couvercle supérieur du four peut être fermé pour une raison. Reculez pour éviter que la nourriture chaude ne vous tombe dessus. Il y a un risque de brûlure.
- 49.** Ne placez pas d'objets lourds lorsque la porte du four est ouverte, car il y a un risque de basculement.
- 50.** L'utilisateur ne doit pas disloquer la résistance lors du nettoyage. Cela pourrait causer une électrocution.
- 51.** Ne retirez pas les interrupteurs d'allumage de l'appareil. Sinon, des câbles électriques sous tension sont accessibles. Cela pourrait causer une électrocution.
- 52.** L'alimentation du four peut être déconnectée lors de travaux de construction à la maison. Lorsque les travaux sont terminés, la re-connexion du four doit être effectuée par un technicien agréé.

**53.** Ne placez pas d'ustensiles en métal tels qu'un couteau, une fourchette ou une cuillère sur la surface de l'appareil, car ils deviendront chauds.

**54.** Pour éviter toute surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière un couvercle décoratif.

**55.** Éteignez l'appareil avant de retirer les protections. Après le nettoyage, installez les protections conformément aux instructions.

**56.** Le point de fixation du câble doit être protégé.

**57. AVERTISSEMENT: N'utilisez pas les brûleurs du four et du gril en même temps.**

**58.** Veuillez ne pas faire cuire les aliments directement sur le plateau/la grille. Veuillez mettre la nourriture dans ou sur les plats appropriés avant de les mettre dans le four.

**59.** Surface chaude, laissez refroidir avant de fermer le couvercle.

## Sécurité électrique

1. Branchez l'appareil dans une prise de terre protégée par un fusible conforme aux valeurs spécifiées dans le tableau des caractéristiques techniques.

2. Demandez à un électricien agréé de régler l'équipement de mise à la terre. Notre société ne sera pas responsable des dommages qui seraient encourus en raison de l'utilisation du produit sans mise à la terre conformément à la réglementation locale.

3. Les interrupteurs du disjoncteur du four doivent être placés de telle sorte que l'utilisateur final puisse les atteindre lorsque le four est installé.

4. Le cordon d'alimentation (cordon avec fiche) ne doit pas entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil.

5. Si le cordon d'alimentation est endommagé (le cordon avec une prise), faites-le remplacer par le fabricant, son agent de service ou par un personnel à compétence égale, afin d'éviter toute situation dangereuse.

6. Ne lavez jamais le produit en le pulvérisant ou en versant de l'eau dessus ! Il y a un risque d'électrocution.

**7. AVERTISSEMENT: Pour éviter les chocs électriques, assurez-vous que le circuit de l'appareil soit ouvert avant de changer la lampe.**

**8. AVERTISSEMENT: Coupez toutes les connexions du circuit d'alimentation avant d'accéder aux bornes.**

**9. AVERTISSEMENT: Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.**

**10.** N'utilisez pas de cordons coupés ou endommagés ou de rallonges autres que le cordon d'origine.

**11.** Assurez-vous qu'il n'y ait pas de liquide ou d'humidité dans la prise où la fiche de l'appareil est installée.

**12.** La surface arrière du four chauffe également lorsque le four est utilisé. Les connexions électriques ne doivent pas toucher la surface arrière, sinon les connexions pourraient être endommagées.

**13.** Ne serrez pas les câbles de raccordement à la porte du four et ne les passez pas sur des surfaces chaudes. Si le cordon fonde, cela pourrait provoquer un court-circuit et même un incendie.

**14.** Débranchez l'appareil pendant l'installation, l'entretien, le nettoyage et la réparation.

**15.** Si le câble d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par son fabricant, par un service technique agréé ou par un personnel qualifié de même niveau afin d'éviter toute situation dangereuse.

**16.** Assurez-vous que la fiche est bien insérée dans la prise murale pour éviter les étincelles.

**17.** N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil, sinon un choc électrique pourrait se produire.

**18.** Un interrupteur omnipolaire capable de déconnecter l'alimentation est nécessaire pour l'installation. Le débranchement de l'alimentation doit être fourni avec un interrupteur ou un fusible intégré installé sur une source d'alimentation fixe conformément au code du bâtiment.



19. L'appareil est équipé d'un câble de **type «Y»**.

20. Les connexions fixes doivent être connectées à une alimentation permettant une déconnexion omnipolaire. Pour les appareils avec une catégorie de surtension inférieure à III, le dispositif de déconnexion doit être raccordé à une alimentation fixe conformément au code de câblage.

### **Sécurité du gaz**

1. Cet appareil n'est pas connecté à la configuration d'évacuation des produits en combustion. L'appareil doit être installé et connecté conformément aux réglementations d'installation en vigueur. Les conditions de ventilation doivent être considérées.

2. Lorsqu'un appareil de cuisson au gaz est utilisé; Les produits d'humidité, de chaleur et de combustion sont générés dans la pièce. En premier lieu, assurez-vous que la cuisine soit bien ventilée lorsque vous utilisez l'appareil et maintenez des ouvertures de ventilation naturelle ou installez un équipement de ventilation mécanique.

3. Après une utilisation excessive de l'appareil pendant une période prolongée, une ventilation supplémentaire peut s'avérer nécessaire. Par exemple, ouvrez une fenêtre ou régler une vitesse supérieure pour la ventilation mécanique, le cas échéant.

**4.** Cet appareil doit être utilisé uniquement dans des endroits bien ventilés conformément à la réglementation en vigueur. Veuillez lire le manuel avant d'installer ou d'utiliser ce produit.

**5.** Avant de positionner l'appareil, assurez-vous que les conditions du réseau local (type de gaz et pression du gaz) répondent aux exigences de l'appareil.

**6.** Le mécanisme ne peut pas fonctionner plus de 15 secondes. Si le brûleur n'est pas allumé après 15 secondes, arrêtez le mécanisme et attendez au moins une minute avant d'essayer de rallumer le brûleur.

**7.** Toutes les opérations à effectuer sur les installations de gaz doivent être effectuées par des personnes autorisées et compétentes.

**8.** Cet appareil est réglé pour le gaz naturel (NG). Si vous devez utiliser votre appareil avec un type de gaz différent, vous devez demander un service autorisé pour la conversion.

**9.** Pour un bon fonctionnement, le couvercle, le tuyau de gaz et le collier doivent être remplacés périodiquement conformément aux recommandations du fabricant et selon le besoin.

**10.** Demandez à votre fournisseur de gaz local quels sont les numéros de téléphone pour les urgences liées au gaz et les mesures à prendre au cas où une odeur de gaz est détectée.

**11.** Le gaz devrait bien brûler dans les produits gazeux. Le gaz brûlant peut être compris à partir de la flamme bleue et de la combustion continue. Si le gaz ne brûle pas suffisamment, du monoxyde de carbone (CO) peut être généré. Le monoxyde de carbone est un gaz incolore, inodore et très toxique ; même de petites quantités ont un effet létal.

### **Que faire en cas de détection d'odeur de gaz**

- 1.** N'utilisez pas de flamme nue et ne fumez pas.
- 2.** N'utilisez aucun interrupteur électrique. (Par exemple: l'interrupteur de la lampe ou la sonnette)
- 3.** N'utilisez pas de téléphone ou téléphone portable.
- 4.** Ouvrez les portes et les fenêtres.
- 5.** Fermez toutes les vannes des appareils qui utilisent le gaz et les compteurs de gaz.
- 6.** Appelez les pompiers à partir d'un téléphone à l'extérieur de la maison.
- 7.** Vérifiez tous les tuyaux et leurs connexions contre les fuites. Si vous sentez encore une odeur de gaz, quittez la maison et prévenez vos voisins.
- 8.** N'entrez pas dans la maison tant que les autorités ne l'auront pas autorisé.

## Utilisation prévue

- 1.** Ce produit est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale de l'appareil n'est pas autorisée.
- 2.** Cet appareil doit être utilisé uniquement pour la cuisine. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins tel que le chauffage d'une pièce.
- 3.** Cet appareil ne doit pas être utilisé pour chauffer des assiettes sous le gril, ou pour sécher des vêtements ou des serviettes en les accrochant sur la poignée ou à des fins de chauffage.
- 4.** Le fabricant ne sera pas tenu responsable de tout dommage résultant d'une mauvaise utilisation ou manipulation.
- 5.** La partie du four de l'appareil peut être utilisée pour décongeler, rôtir, frire et griller les aliments.
- 6.** La durée de vie opérationnelle de l'appareil que vous avez acheté est de 10 ans. Il s'agit de la période pendant laquelle les pièces détachées nécessaires au fonctionnement de cet appareil tel que défini sont fournies par le fabricant.

## Connexion Electrique

1. Votre four fonctionne avec des fusibles de 6 ou 32 ampères selon la puissance du four. (Pour 2 + four, pour les modèles électriques - 32 ampère) Si nécessaire, une installation par un électricien qualifié est recommandée.

2. Votre four est réglé en conformité avec une alimentation électrique de 220-240V / 380-415V AC, 50/60 Hz. Si le courant est différent de cette valeur spécifiée, contactez votre centre de service autorisé.

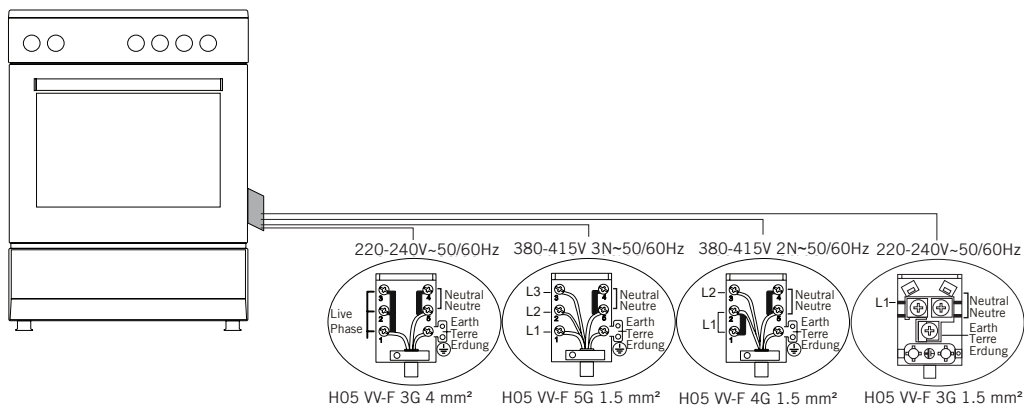
3. Le four doit être relié à la terre et il faut que la connexion soit installée en conformité avec les réglementations (le câble et les prises devant avoir un fil de terre). S'il n'y a pas de prise adéquate avec la terre là où le four sera installé, contactez immédiatement un électricien qualifié. Le fabricant ne sera jamais responsable des dommages dus au fait que l'appareil est connecté à des prises sans la terre. Si l'extrémité du câble de connexion électrique est ouverte, selon le type d'appareil, installez un interrupteur de secteur approprié sur le réseau par lequel toutes les extrémités peuvent être déconnectées en cas de connexion / déconnexion du /au réseau.

4. Si le cordon d'alimentation est endommagé il doit être remplacé par le fabricant, un réparateur agréé ou toute personne qualifiée, afin d'éviter tout danger.

5. Le câble électrique ne doit pas être en contact avec les pièces chaudes de l'appareil.

6. Veuillez utiliser votre four dans une atmosphère sèche.

### Connexion électrique schéma



## Connexion De Gaz

**AVERTISSEMENT:** Avant de commencer tout travail lié à l'installation du gaz, coupez l'alimentation en gaz. Risque d'explosion

Veuillez faire fonctionner votre four dans une atmosphère sèche.

1. Installez le collier de serrage sur le tuyau. Poussez l'un des tuyaux jusqu'à l'extrémité du conduit.

2. Pour le contrôle d'étanchéité, assurez-vous que les boutons du panneau de commande sont fermés, mais que la bouteille de gaz est ouverte. Appliquez une solution savonneuse aux points de raccordement. En cas de fuite de gaz, vous remarquerez de la mousse dans la zone savonneuse.

3. Vous devez utiliser le four dans un endroit bien ventilé et l'installer sur une surface plane.

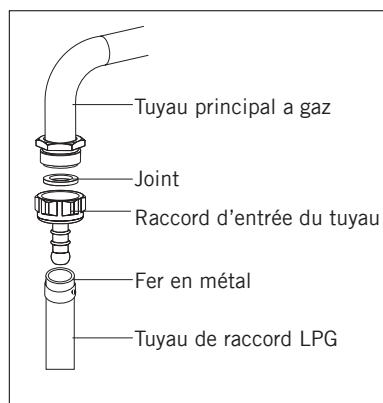
4. Inspectez à nouveau la connexion de gaz.

5. Au moment de positionner votre four dans son emplacement, il doit être au niveau du plan de travail. Ramenez-le à ce niveau à l'aide des pieds si nécessaire.

6. Évitez de faire passer le tuyau à gaz et le câble électrique de votre four à travers les zones chaudes, en particulier à travers la partie arrière du four. Ne déplacez pas un four connecté au gaz. Une pression élevée pourrait desserrer le tuyau et entraîner une fuite de gaz.

7. Veuillez utiliser un tuyau flexible pour la connexion de gaz.

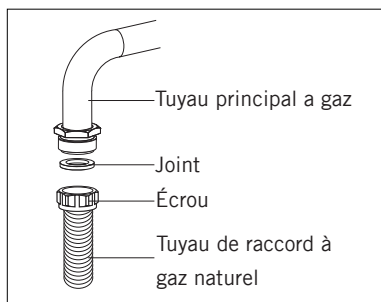
### Pour une connexion GPL;



Pour le raccordement GPL (bonbonne), placez les fers en métal au tuyau venant de la bonbonne GPL. À condition de chauffer dans l'eau bouillante, placez une extrémité du tuyau sur le raccord d'entrée du tuyau derrière l'appareil en poussant très fort. Puis, en plaçant le fer vers la partie de l'extrémité du tuyau, vissez avec tournevis. Le joint et le raccord d'entrée du tuyau nécessaire pour la connexion sont comme indiqués sur la figure.

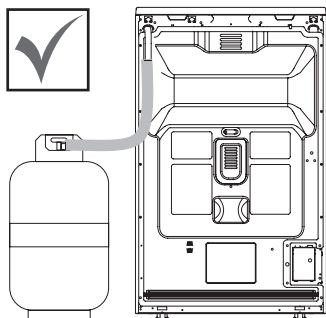
**REMARQUE :** Le régulateur à fixer sur la bouteille GPL doit disposer de 300 mmSS.

## Pour le raccordement au gaz naturel

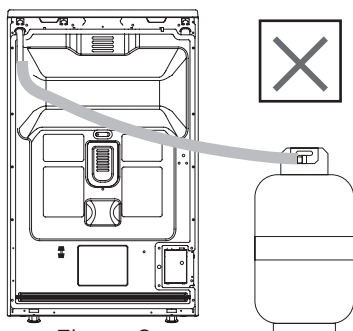


**AVERTISSEMENT:** Le raccordement du gaz naturel doit être effectué par un service agréé. Pour le raccordement du gaz naturel, placez le joint dans l'écrou à l'extrémité du tuyau de raccordement du gaz naturel. Tournez l'écrou pour brancher le tuyau au tube principal de gaz. Terminez le raccordement en contrôlant les fuites de gaz.

## Passage pour le tuyau de gaz



Branchez l'appareil sur le robinet de la tuyauterie de gaz suivant l'itinéraire le plus court possible et de telle sorte qu'aucune fuite de gaz ne puisse être enregistrée. Pour effectuer le contrôle d'étanchéité assurez vous que les poignées du panneau de commande sont fermées et que la bouteille de gaz est ouverte.



**AVERTISSEMENT:** Lors d'une vérification de fuite de gaz, évitez d'utiliser tout type de briquet, allumette, cigarette ou substance similaire. Appliquez une solution savonneuse aux points de raccordement. En cas de fuite, des bulles vont apparaître. Lors de la mise en place de l'appareil assurez vous qu'il est au même niveau que le plan de travail. Au besoin, réglez ses pieds au niveau du plan de travail. Placez l'appareil sur une surface plane et utilisez-le dans un endroit bien aéré.

**AVERTISSEMENT:** Avant l'installation de l'appareil, vérifiez que les conditions de distribution locales (type de gaz et pression) sont conformes aux paramètres du produit.

## Instructions pour le changement de gicleur

1. Veuillez utiliser un tournevis à tête spéciale pour retirer et installer le gicleur comme illustré dans. (figure 3)

2. Veuillez retirer le gicleur (figure 4) du brûleur à l'aide d'un tournevis spécial et installez un nouveau gicleur. (figure 5)

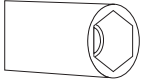


Figure 3

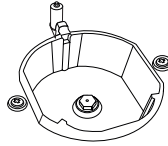


Figure 4

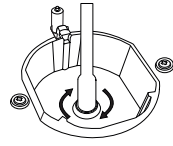


Figure 5

## Remplacement du gicleur

L'air nécessaire pour la combustion est prise de l'air de la chambre et les gaz sortants sont directement fournis dans la chambre. Pour un fonctionnement sécurisé du produit, une bonne aération de la chambre est obligatoire. S'il n'y a aucune fenêtre ou porte pour aérer la chambre, il est nécessaire d'installer un système d'aération. Cependant s'il existe une porte qui s'ouvre directement vers l'extérieur de la chambre, les trous d'aération ne sont pas nécessaires.

Taille de la chambre	Ouverture d'aération
Inférieur à 5 m <sup>3</sup>	min. 100 cm <sup>2</sup>
Entre 5 m <sup>3</sup> et 10 m <sup>3</sup>	min. 50 cm <sup>2</sup>
Supérieur à 10 m <sup>3</sup>	n'est pas nécessaire
Cave	min. 65 cm <sup>2</sup>



## Réglage réduit du débit de gaz pour les robinets de cuisson

1. Allumez le brûleur à régler et tournez le bouton en position réduite.
2. Retirez le bouton du robinet à gaz.
3. À l'aide d'un tournevis de taille appropriée, réglez la vis de réglage du débit. Pour GPL (butane-pro pane), tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour le gaz naturel, vous devez tourner la vis dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

« La longueur normale d'une flamme droite en position réduite doit être de 6 à 7 mm ».

4. Si la flamme est supérieure à la position désirée, tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre.. Dans le cas contraire, tournez-la dans le sens antihoraire.

5. Pour le dernier contrôle, amenez le brûleur à la fois à la position inférieure et supérieure et vérifiez si la flamme est allumée ou éteinte.

En fonction du type de robinet de gaz utilisé sur votre appareil, la position de la vis de réglage peut varier.

Pour ajuster votre four en fonction du type de gaz, effectuez le réglage pour une flamme réduite en tournant avec un petit tournevis comme indiqué ci-dessous sur la vis au milieu des robinets à gaz ainsi que les changements du gicleur. (figure 6 et 7)

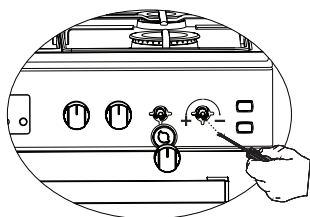


Figure 6

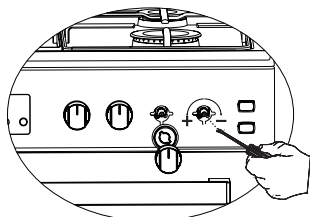


Figure 7

## Desassemblage des brûleurs du haut et du bas du four a gaz et fixation des injecteurs

### Désassembler le brûleur du haut:

Dévisser la vis à l'aide d'un tournevis comme indiqué sur le figure 8. Sortir de son emplacement le brûleur en le tirant vers vous comme sur le figure 9. Retirer l'injecteur de son emplacement grâce à une clé à douille comme sur le figure 10. Pour replacer le brûleur à son emplacement, effectuer l'opération dans le sens inverse.

Figure 8

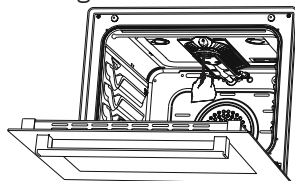


Figure 9

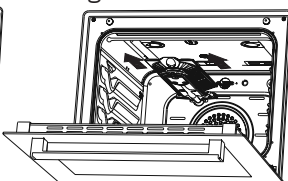
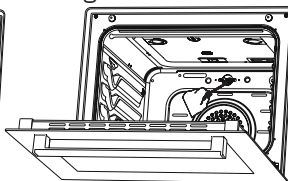


Figure 10



### Désassembler le brûleur du bas:

Le couvercle du brûleur du bas est fixé avec deux vis, les retirer avec un tournevis comme indiqué sur le figure 11. Retirer le couvercle en tirant vers le haut comme indiqué sur le figure 12. Sortir de son emplacement le brûleur en le tirant vers vous comme sur le figure 13. Retirer l'injecteur de son emplacement grâce à une clé à douille comme sur le figure 14. Pour replacer le brûleur à son emplacement, effectuer l'opération dans le sens inverse.

Figure 11

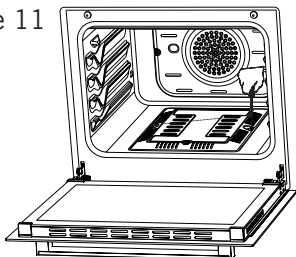


Figure 12

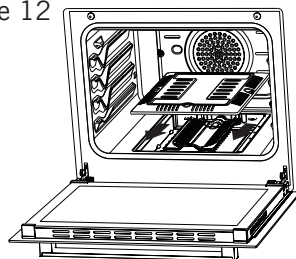


Figure 13

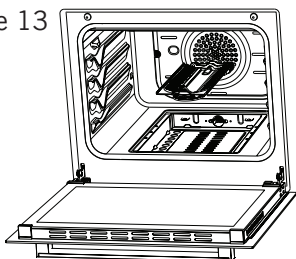
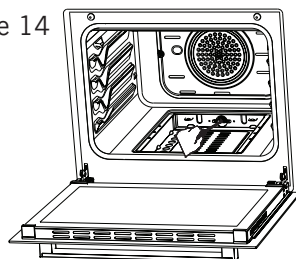
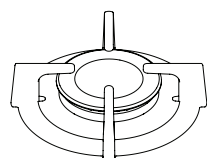


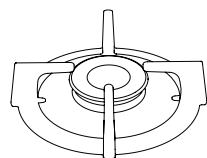
Figure 14



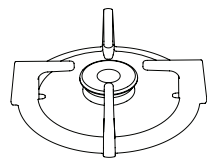
## PRESENTATION DE L'APPAREIL



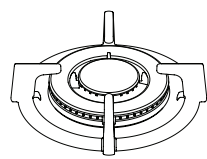
12



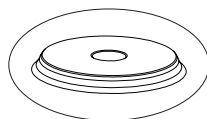
13



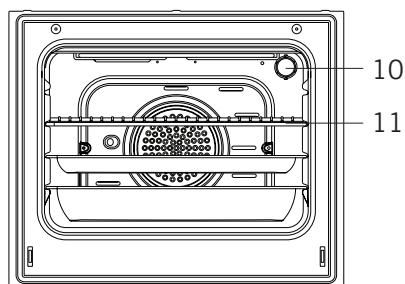
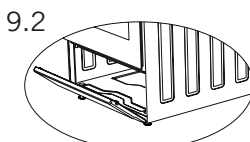
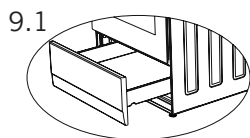
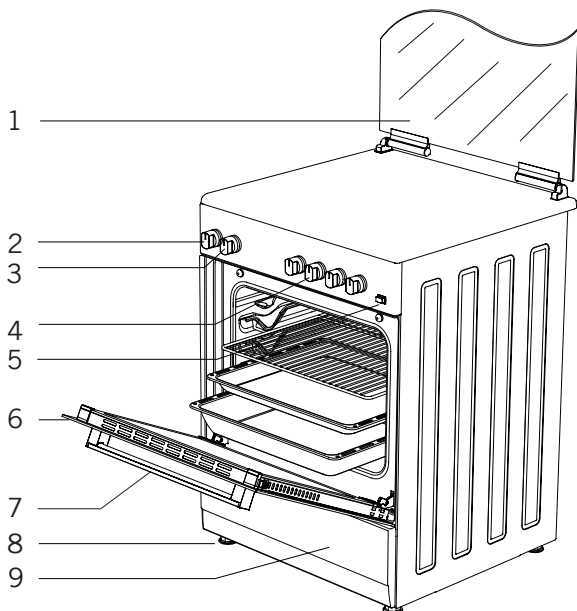
14



15



16

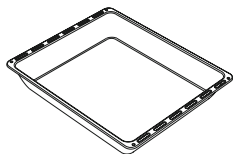


- 1. Porte en Verre  
(porte en tôle)
- 2. Réglage du thermostat
- 3. Réglage du four
- 4. Contrôle de la section de cuisson Interrupteurs
- 5. Bouton-poussoir briquet
- 6. Porte

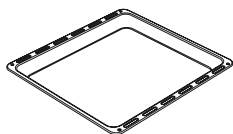
- 7. Poignée
- 8. Jambe en plastique
- 9. Porte de l'armoire inférieure
- 9.1 Tiroir \*
- 9.2 Porte à clapet\*
- 10. Voyant
- 11. Grill

- 12. Grand brûleur
- 13. Brûleur moyen
- 14. Brûleur auxiliaire
- 15. Brûleur wok \*
- 16. Plat chaud \*  
(Ø145 mm ou Ø185 mm)

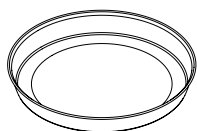
## Accessoires

**Bac de déversement \***

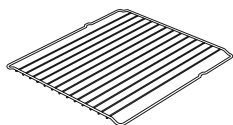
Utilisé pour les pâtisseries, les aliments frits et les recettes de ragoût. En cas de friture directe sur le grill pour les gâteaux, les aliments congelés et les plats de viande, le plateau de récupération d'huile peut être utilisé.

**Plateau / Plateau verre \***

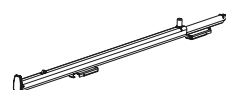
Utilisé pour les pâtisseries (cookies, biscuits, etc.) et les aliments congelés.

**Plateau round \***

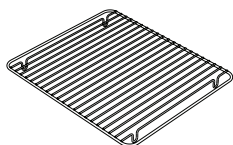
Utilisée pour les farinages et produits congelés.

**Grille métallique**

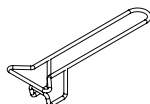
Utilisée pour frire et/ou placer les aliments à cuire, frits et congelés sur la grille désirée.

**Rail télescopique \***

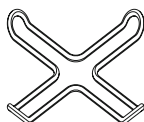
A l'aide de rails télescopiques, les plateaux et/ou les grilles métalliques peuvent être facilement montés et démontés.

**Dans le grillage \***

Les aliments qui peuvent attacher lors de la cuisson, tels que les steaks, sont placés sur la grille du plateau. Ainsi, le contact et le collage de la nourriture sont évités.

**Poignée du plateau \***

Il est utilisé pour tenir des plateaux chauds.

**Unité de support pour cafetière \***

Peut être utilisé pour la cafetière

## Caracteristiques Techniques De Votre Four

Spécifications	50x55	50x60	60x60
Largeur extérieure	500 mm	500 mm	600 mm
Profondeur extérieure	565 mm	630 mm	630 mm
Hauteur extérieure	855 mm	855 mm	855 mm
Puissance de la lampe	15-25 W		
Élément chauffant inférieur	1000 W	1000 W	1200 W
Élément chauffant supérieur	800 W	800 W	1000 W
Élément de chauffage turbo	-----	1800 W	2200 W
Élément de chauffage de la grille	1500 W	1500 W	2000 W
Tension d'alimentation	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz		
Plaque chauffante 145 mm *	1000 W		
Plaque chauffante 180 mm *	1500 W		
Plaque chauffante rapide 145 mm *	1500 W		
Plaque chauffante rapide 180 mm *	2000 W		

**AVERTISSEMENT:** Pour que la modification soit effectuée par un service autorisé, ce tableau doit être pris en compte. Le fabricant ne peut être tenu responsable des problèmes qui pourraient survenir à cause d'une modification défectueuse.

**AVERTISSEMENT:** Afin d'améliorer la qualité du produit, les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis.

**AVERTISSEMENT:** Les valeurs fournies avec l'appareil ou les documents qui l'accompagnent sont des valeurs de laboratoire conformes aux normes respectives. Ces valeurs peuvent varier en fonction de l'utilisation et des conditions ambiantes.

Spécifications du brûleur	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gaz naturel			Gaz naturel		Gaz naturel	
Wok Brûleur	<b>Injecteur</b>	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	<b>Consuption</b>	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h
	<b>Puissance</b>	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Grand Brûleur	<b>Injecteur</b>	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	<b>Consuption</b>	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h
	<b>Puissance</b>	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Brûleur Moyen	<b>Injecteur</b>	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	<b>Consuption</b>	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h
	<b>Puissance</b>	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Petit Brûleur	<b>Injecteur</b>	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	<b>Consuption</b>	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h
	<b>Puissance</b>	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Brûleur du Haut Grill	<b>Injecteur</b>	0,92	mm	0,92	mm	---	---
	<b>Consuption</b>	0,144	m <sup>3</sup> /h	0,144	m <sup>3</sup> /h	---	---
	<b>Puissance</b>	1,50	kW	1,50	kW	---	---
Brûleur du Bas Four	<b>Injecteur</b>	0,97	mm	0,97	mm	---	---
	<b>Consuption</b>	0,171	m <sup>3</sup> /h	0,171	m <sup>3</sup> /h	---	---
	<b>Puissance</b>	1,80	kW	1,80	kW	---	---

Spécifications du brûleur	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	GPL			GPL		GPL	
<b>Wok Brûleur</b>	<b>Injecteur</b>	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	<b>Consuption</b>	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	<b>Puissance</b>	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
<b>Grand Brûleur</b>	<b>Injecteur</b>	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	<b>Consuption</b>	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	<b>Puissance</b>	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
<b>Brûleur Moyen</b>	<b>Injecteur</b>	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	<b>Consuption</b>	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	<b>Puissance</b>	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
<b>Petit Brûleur</b>	<b>Injecteur</b>	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	<b>Consuption</b>	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	<b>Puissance</b>	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
<b>Brûleur du Haut Grill</b>	<b>Injecteur</b>	0,60	mm	0,55	mm	0,60	mm
	<b>Consuption</b>	109	g/h	109	g/h	109	g/h
	<b>Puissance</b>	1,50	kW	1,50	kW	1,50	kW
<b>Brûleur du Bas Four</b>	<b>Injecteur</b>	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	<b>Consuption</b>	131	g/h	131	g/h	131	g/h
	<b>Puissance</b>	1,80	kW	1,80	kW	1,80	kW

**AVERTISSEMENT:** Les valeurs de diamètre écrites sur l'injecteur sont spécifiées sans virgule. Par exemple ; Le diamètre de 1,70 mm est spécifié comme 170 sur l'injecteur.

## FICHE PRODUIT

Informations relatives aux tables de cuisson à gaz domestiques

Conforme à la directive européenne 2009/125/CE - Règlement n° 66/2014 selon EN 30-2-1

Marque	TEKA		
Modèle	FS 601 4GG SS LPG		
Type de table de cuisson	Gaz		
Nombre de brûleurs à gaz	4		
Efficacité énergétique par brûleur à gaz EE brûleur à gaz	Zone de cuisson gauche	-	
	Zone arrière gauche	56,0	
	Zone avant droite	55,1	
	Zone arrière droite	56,0	
Efficacité énergétique de la plaque de cuisson au gaz EE table de cuisson au gaz	55,7		
<b>Conforme à la directive sur l'étiquetage énergétique UE 2010/30/EU - Règlement N° 65/2014 des fours selon EN 60350-1 ou EN 15181</b>			
<b>Conforme à la directive européenne 2009/125/CE - Règlement n° 66/2014 selon EN 60350-1 ou EN 15181</b>			
Type de four	Pose libre		
Poids de l'appareil (M) (poids net) en kg	37,5	kg	
Nombre de cavités	1		
Source de chaleur par cavité	Gaz		
Volume par cavité	59	Litre	
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge standardisée dans une cavité d'un four à gaz pendant un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie finale du gaz)	Cavité de gaz CE	5,82	kWh/cycle
		1,62	
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge standardisée dans une cavité d'un four à gaz pendant un cycle en mode ventilé par cavité (énergie finale du gaz)	Cavité de gaz CE	-	kWh/cycle
		-	
Indice d'efficacité énergétique par cavité	Cavité IEE	94,9	
Classe d'efficacité énergétique	A		
(!) 1 kWh/cycle = 3,6 MJ/cycle.			



**FICHE PRODUIT**

Informations relatives aux tables de cuisson à gaz domestiques

Conforme à la directive européenne 2009/125/CE - Règlement n° 66/2014 selon EN 30-2-1

Marque	<b>TEKA</b>		
Modèle	<b>FS 602 46G SS LPG</b>		
Type de table de cuisson	Gaz		
Nombre de brûleurs à gaz	4		
Efficacité énergétique par brûleur à gaz EE brûleur à gaz	Zone de cuisson gauche	56,0	
	Zone arrière gauche	56,0	
	Zone avant droite	55,5	
	Zone arrière droite	-	
Efficacité énergétique de la plaque de cuisson au gaz EE table de cuisson au gaz	55,8		
<b>Conforme à la directive sur l'étiquetage énergétique UE 2010/30/EU - Règlement N° 65/2014 des fours selon EN 60350-1 ou EN 15181</b>			
<b>Conforme à la directive européenne 2009/125/CE - Règlement n° 66/2014 selon EN 60350-1 ou EN 15181</b>			
Type de four	Pose libre		
Poids de l'appareil (M) (poids net) en kg	37,5	kg	
Nombre de cavités	1		
Source de chaleur par cavité	Gaz		
Volume par cavité	59	Litre	
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge standardisée dans une cavité d'un four à gaz pendant un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie finale du gaz)	Cavité de gaz CE	5,82	kWh/cycle
		1,62	
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge standardisée dans une cavité d'un four à gaz pendant un cycle en mode ventilé par cavité (énergie finale du gaz)	Cavité de gaz CE	-	kWh/cycle
		-	
Indice d'efficacité énergétique par cavité	Cavité IEE	94,9	
Classe d'efficacité énergétique	A		
(!) 1 kWh/cycle = 3,6 MJ/cycle.			

## FICHE PRODUIT

Informations relatives aux tables de cuisson à gaz domestiques

Conforme à la directive européenne 2009/125/CE - Règlement n° 66/2014 selon EN 30-2-1

Marque	TEKA		
Modèle	FS 502 4GG WH LPG		
Type de table de cuisson	Gaz		
Nombre de brûleurs à gaz	4		
Efficacité énergétique par brûleur à gaz EE brûleur à gaz	Zone de cuisson gauche	56,0	
	Zone arrière gauche	56,0	
	Zone avant droite	55,5	
	Zone arrière droite	-	
Efficacité énergétique de la plaque de cuisson au gaz EE table de cuisson au gaz	55,8		
<b>Conforme à la directive sur l'étiquetage énergétique UE 2010/30/EU - Règlement N° 65/2014 des fours selon EN 60350-1 ou EN 15181</b>			
<b>Conforme à la directive européenne 2009/125/CE - Règlement n° 66/2014 selon EN 60350-1 ou EN 15181</b>			
Type de four	Pose libre		
Poids de l'appareil (M) (poids net) en kg	31,5	kg	
Nombre de cavités	1		
Source de chaleur par cavité	Gaz		
Volume par cavité	43	Litre	
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge standardisée dans une cavité d'un four à gaz pendant un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie finale du gaz)	Cavité de gaz CE	5,15	kWh/cycle
		1,43	
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge standardisée dans une cavité d'un four à gaz pendant un cycle en mode ventilé par cavité (énergie finale du gaz)	Cavité de gaz CE	-	kWh/cycle
		-	
Indice d'efficacité énergétique par cavité	Cavité IEE	95,0	
Classe d'efficacité énergétique	A		
(!) 1 kWh/cycle = 3,6 MJ/cycle.			

## INSTALLATION DE VOTRE FOUR

Vérifiez si l'installation électrique est appropriée pour mettre l'appareil en état de fonctionnement. Si l'installation électrique ne convient pas, appelez un électricien et un plombier pour les organiser au besoin. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par des opérations effectuées par des personnes non autorisées.

**AVERTISSEMENT:** Il est de la responsabilité du client de préparer l'emplacement où l'appareil doit être placé et d'avoir également une source d'électricité préparée.

**AVERTISSEMENT:** Les règles dans les normes locales concernant les installations électriques doivent être respectées lors de l'installation de l'appareil.

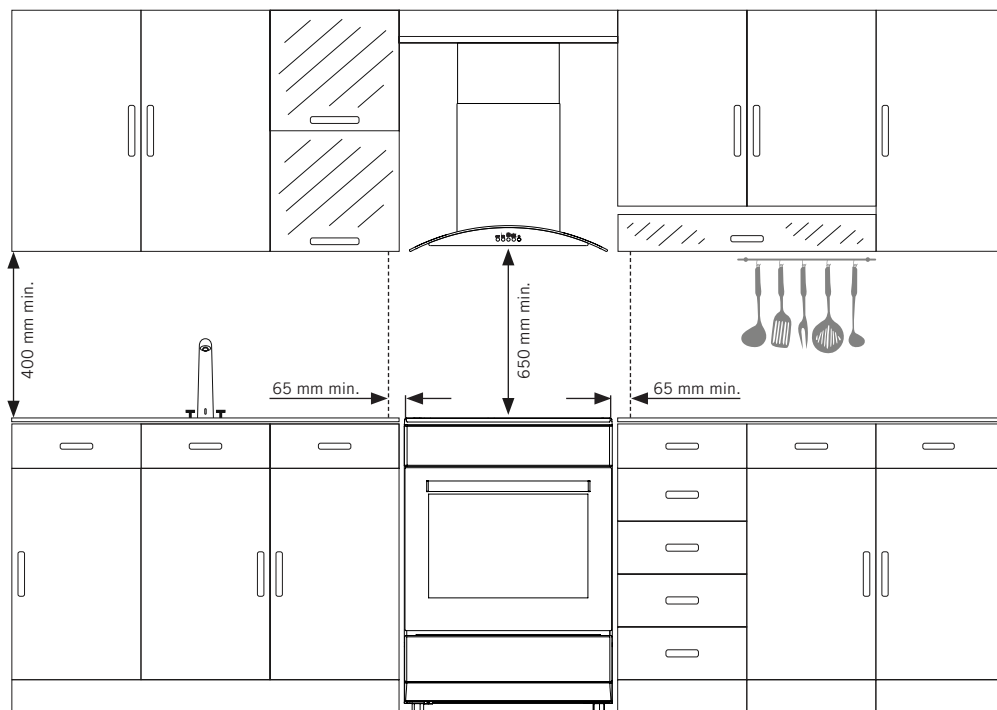
**AVERTISSEMENT:** Vérifiez s'il y a des dommages sur l'appareil avant de l'installer. N'installez pas l'appareil s'il est endommagé. Les appareils endommagés présentent un danger pour votre sécurité.

### Endroit approprié pour l'installation et avertissements importants

Les pieds de l'appareil ne doivent pas rester sur des surfaces molles telles que les tapis. Le plancher de la cuisine doit être durable pour supporter le poids de l'unité et tous les autres ustensiles de cuisine pouvant être utilisés sur le four.

L'appareil doit être utilisé avec un dégagement d'au moins 400 mm sur les surfaces de cuisson supérieures et de 65 mm sur les surfaces latérales à l'intérieur des meubles de cuisine.

L'appareil peut être utilisé sur les deux parois latérales, sans aucun support, ou sans être installé dans une armoire. Si une hotte ou un aspirateur doit être installé au-dessus de la cuisinière, suivez les instructions du fabricant pour la hauteur de montage. (min. 650 mm)

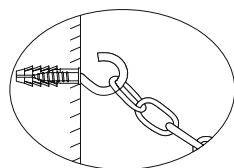
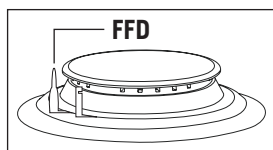


**AVERTISSEMENT:** Les meubles de cuisine près de l'appareil doivent être résistants à la chaleur.

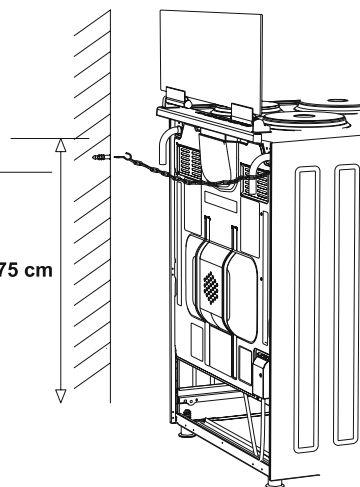
**AVERTISSEMENT:** N'installez pas l'appareil à proximité de réfrigérateurs ou de congélateurs. La chaleur émise par l'appareil augmente la consommation d'énergie des dispositifs de refroidissement.

**AVERTISSEMENT:** N'utilisez pas la porte et / ou la poignée pour transporter ou déplacer l'appareil.

## Illustration D'arrimage De Chaîne

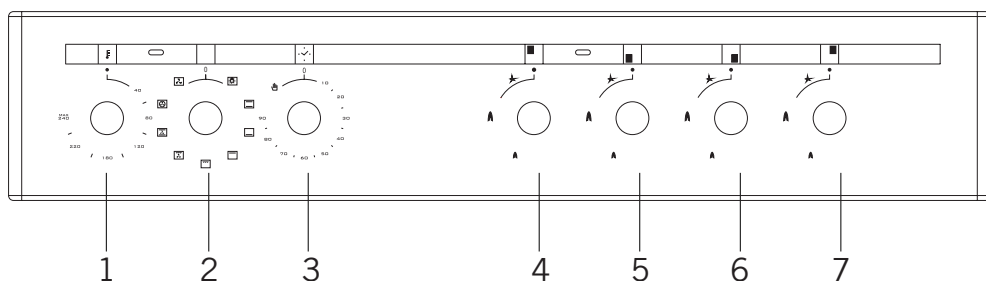


75 cm



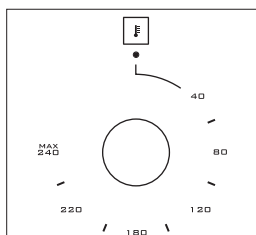
Avant d'utiliser l'appareil et pour garantir une utilisation sécurisée, assurez-vous de fixer l'appareil au mur à l'aide de la chaîne et de la vis à crochet fournis. Assurez-vous que le crochet est vissé au mur de manière sécurisée.

## PANNEAU DE COMMANDE

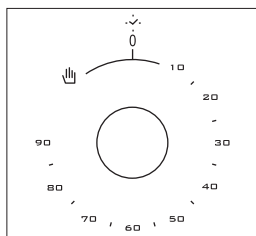


1. Thermostat
2. Bouton de sélection de fonctions
3. Minuterie mécanique
4. Feu arrière gauche
5. Feu avant gauche
6. Feu avant droit
7. Feu arrière droit

**AVERTISSEMENT** : Le panneau de contrôle ci-dessus est uniquement à des fins d'illustration. Examinez le panneau de commande de votre appareil.



**Thermostat** : Utilisé pour déterminer la température de cuisson du plat à cuire au four. Après avoir placé la nourriture à l'intérieur du four, tournez le bouton pour ajuster le réglage de température souhaité entre 40-240 °C. Pour la température de cuisson de différents aliments, consultez le tableau de cuisson.



**Minuterie mécanique** Utilisée pour déterminer la période pour la cuisson au four. Lorsque la durée réglée est expirée, l'alimentation des feux est coupée et un signal d'avertissement sonore est émis. La minuterie mécanique peut être ajustée à la période souhaitée entre 0 et 90 minutes. Pour les périodes de cuisson, consultez les tableaux de cuisson.

## UTILISATION DE LA SECTION DE FOUR

### Utilisation Des Brûleurs De Four

1. Si votre four est équipé des brûleurs qui fonctionnent à l'aide de gaz, utilisez le bouton approprié pour les allumer. Certains modèles sont équipés de boutons avec dispositif d'allumage automatique ; il permet d'allumer le brûleur en tournant simplement le bouton. Vous pouvez également allumer les brûleurs en appuyant sur le bouton d'allumage ou en utilisant une allumette.

2. Ne faites pas fonctionner le dispositif d'allumage de manière continue pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas, patientez pendant une minute avant de réessayer. Si le brûleur s'éteint pour une quelconque raison, fermez la vanne de contrôle de gaz et patientez pendant une minute au moins avant de réessayer.

### Utilisation Des Éléments Chauffants Du Four

1. Lorsque vous utilisez votre four pour la première fois, une odeur se dégage pendant l'utilisation des éléments chauffants. Pour éliminer ces odeurs, faites-le fonctionner à 240 °C pendant 45 à 60 minutes lorsqu'il est vide.

2. Positionnez le bouton de commande du four sur la valeur souhaitée, autrement le four ne fonctionne pas.

3. Les types de repas, les temps de cuisson et les positions du thermostat sont présentés dans le tableau de cuisson. Les valeurs indiquées dans le tableau de cuisson sont des valeurs caractéristiques. Elles ont été obtenues grâce aux tests réalisés dans notre laboratoire. Vous pouvez trouver des arômes différents à votre goût en fonction de votre façon de cuisiner et de vos habitudes.

4. Vous pouvez faire cuire un poulet dans votre four avec le tournebroche en utilisant les accessoires appropriés.

5. Temps de cuisson: Les résultats peuvent varier en fonction de la tension, de la qualité, de la quantité et des températures.

6. Évitez d'ouvrir fréquemment la porte du four lorsqu'une cuisson est en cours. Autrement, la chaleur pourrait être distribuée de façon inappropriée et les résultats attendus peuvent changer.

### Utilisation Du Grill

1. Lorsque vous placez le gril sur le panier supérieur, les aliments sur le gril ne doivent pas toucher le gril.

2. Vous pouvez préchauffer pendant 5 minutes tout en grillant. Si nécessaire, vous pouvez retourner la nourriture à l'envers.

3. Les aliments doivent être au centre du gril pour assurer un débit d'air maximal à travers le four.

### Pour allumer le gril:

1. Placez le bouton de fonction sur le symbole du grill.

2. Ensuite, réglez-le à la température désirée du gril.

### Pour éteindre le gril

Réglez le bouton de fonction sur la position d'arrêt.

**AVERTISSEMENT:** Gardez la porte du four fermée pendant la cuisson.  
(gril électrique)

**AVERTISSEMENT:** Gardez la porte du four ouverte pendant la cuisson.  
(gril à gaz)

### Utilisation De La Rôtissoire Pour Poulet \*

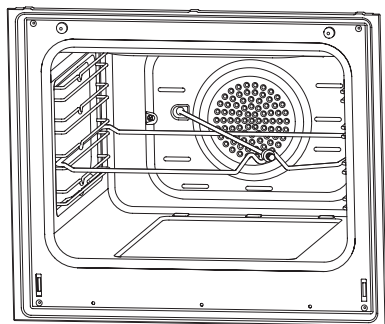


Figure 15

Placez la broche à rôtir sur le cadre. Faites glisser le cadre de la broche à rôtir dans le four au niveau souhaité. Installez le récipient de récupération à travers la partie inférieure pour la récupération des aliments. Ajoutez de l'eau dans le récipient de récupération pour un nettoyage facile. N'oubliez pas de retirer le plastique de la broche à rôtir. Après la cuisson, vissez la poignée plastique sur la brochette et retirez les aliments du four.

## Utilisation De La Table De Cuisson

### Utilisation des brûleurs à gaz

**Dispositif de sécurité contre la coupure de flamme (FFD);** Fonctionne instantanément lorsque le mécanisme de sécurité est activé en raison du liquide qui se déverse sur les plaques supérieures.

1. Les vannes de commande des cuisinières à gaz sont équipées d'un mécanisme de sécurité spécial. Pour allumer la cuisinière, poussez le commutateur vers l'avant et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'au symbole de la flamme. Tous les dispositifs d'allumage sont opérationnels et seule la cuisinière commandée s'allume. Maintenez le commutateur enfoncé jusqu'à l'allumage. Appuyez sur le bouton d'allumage et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

2. Ne faites pas fonctionner le dispositif d'allumage de manière continue pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas, patientez une minute minimum avant de réessayer. Si le brûleur s'éteint pour une raison quelconque, fermez la vanne de commande de gaz et patientez une minute au moins avant de réessayer.

3. Dans les modèles équipés de système de sécurité de gaz, lorsque la flamme de la cuisinière est éteinte, la vanne de contrôle coupe automatiquement le gaz. Pour faire fonctionner les brûleurs avec le système de sécurité de gaz, appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens antihoraire. Après l'allumage, patientez pendant environ 5 à 10 secondes pour que les systèmes de sécurité de gaz puissent s'activer. Si le brûleur s'éteint pour une quelconque raison, fermez la vanne de contrôle de gaz et patientez pendant une minute au moins avant de réessayer.

4. ● Fermé 🔥 Complètement ouvert 🔥 Ouvert à moitié

5. Avant d'allumer votre plaque, veuillez vous assurer que les chapeaux de brûleur sont placés comme il convient. La position appropriée des chapeaux de brûleur est illustrée ci-dessous.

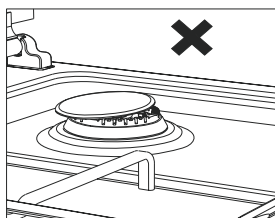


Figure 16

Utilisation

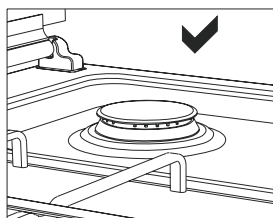


Figure 17

Des Plaques



## Chauffantes

	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3	Niveau 4	Niveau 5	Niveau 6
Ø80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
Ø145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
Ø180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
Ø145 mm rapide	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
Ø180 mm rapide	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
Ø145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Ø180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
Ø145 mm rapide	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
Ø180 mm rapide	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
Ø220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

1. Les plaques chauffantes électriques possèdent en général 6 niveaux de température. (comme décrit ci-dessus)

2. Lors de la première utilisation, faites fonctionner votre plaque chauffante électrique sur la position 6 pendant 5 minutes. De cette façon, l'agent sensible à la chaleur de votre plaque va durcir sous l'effet de la combustion.

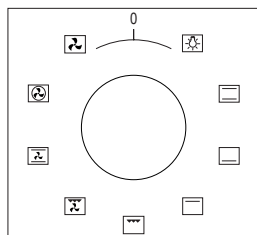
3. Servez-vous autant que possible des casseroles à fond plat qui entrent pleinement en contact avec la chaleur, car elles garantissent une utilisation plus productive de l'énergie.

### Dimensions Du Pot

	50*55	50*60	60*60
Petit brûleur	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Brûleur moyen	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm
Grand brûleur	22-24 cm	22-26 cm	22-26 cm
Wok brûleur	24-28 cm	---	24-26 cm



## TYPES DE PROGRAMMES



**Boutons de fonction :** Utilisé pour déterminer les feux devant être utilisés pour le plat à cuire au four. Les types de programmes de chauffage de ce bouton et leurs fonctions sont décrits ci-dessous. Tous les types de chauffage et les types de programme composés de ces appareils de chauffage peuvent ne pas être disponibles sur tous les modèles.

	Tourne broche		Ventilateur
	Élément chauffant supérieur et inférieur éléments		Élément chauffant turbo et ventilateur
	Lampe		Élément chauffant inférieur et supérieur et ventilateur
	Élément chauffant inférieur et ventilateur		Gril et ventilateur
	Grill et tournebroche		Gril
	Grille et lampe		Élément chauffant supérieur
	Minuterie électrique		Élément chauffant inférieur
	Flamme		Allumage

**AVERTISSEMENT :** Tous les types de chauffage et les types de programme composés de ces appareils de chauffage peuvent ne pas être disponibles sur tous les modèles.

## TABLEAU DE CUISSON

**AVERTISSEMENT:** Le four doit être préchauffé pendant 10 minutes avant d'y placer des aliments.

Plats	Fonction de Cuisson	Temperature (°C)	Position de La Grille	Temps de Cuisson (min.)
Gâteau	Statique / Statique+Ventilateur	170-180	2	35-45
Petits gâteaux	Statique / Turbo+Ventilateur	170-180	2	25-30
Petit pâté	Statique / Statique+Ventilateur	180-200	2	35-45
Pâtisserie	Statique	180-190	2	25-30
Cookies	Statique	170-180	3	20-25
Tarte aux pommes	Statique / Turbo+Ventilateur	180-190	2	50-70
Gateau éponge	Statique	200/150 *	2	20-25
Pizza	Statique+Ventilateur	180-200	3	20-30
Lasagne	Statique	180-200	2	25-40
Meringue	Statique	100	2	60
Poulet	Statique+Ventilateur / Turbo+Venti.	180-190	2	45-50
Poulet grillé **	Gril	200-220	4	25-30
Poisson grillé **	Gril+Ventilateur	200-220	4	25-30
Contrefilet **	Gril+Ventilateur	Max.	4	15-20
Boulette de viande **	Gril	Max.	4	20-25

\* Sans préchauffage. La moitié de la cuisson doit se faire à une température de 200 °C et la deuxième moitié à 150 °C.

\*\* Pendant la moitié de la cuisson, retournez la viande.

## MAINTENANCE ET NETTOYAGE

1. Déconnectez la prise male, alimentant le four en électricité, de la prise murale.

2. Pendant que le four marche ou peu après, il est extrêmement chaud. Il vous faut éviter de toucher les éléments chauffants.

3. Ne nettoyez jamais la partie intérieure, le panneau, le couvercle, les tiroirs et toutes les autres pièces du four avec des outils comme une brosse dure, une éponge métallique ou un couteau. N'utilisez pas de produits abrasifs, qui rayent et des détergents.

4. Après avoir nettoyé les parties intérieures du four avec un chiffon savonneux, rincez et séchez complètement avec un chiffon sec.

5. Nettoyez les surfaces en verre avec des nettoyants spéciaux pour verre.

6. Ne nettoyez pas votre four avec des nettoyeurs à vapeur.

7. Avant d'ouvrir le couvercle supérieur du four, nettoyez le liquide se trouvant sur le couvercle. De plus, avant de le fermer, assurez-vous que la plaque de cuisson est suffisamment refroidie.

8. N'utilisez jamais de produits inflammables comme un acide, un solvant et de l'essence lorsque vous nettoyez votre four.

9. Ne lavez pas d'élément de votre four dans votre lave-vaisselle.

10. Pour nettoyer la porte frontale en verre du four, enlevez les vis de fixation de la poignée avec un tournevis et enlevez la porte du four. Puis nettoyez et rincez complètement. Après séchage, remplacez la porte correctement et réinstallez la poignée.

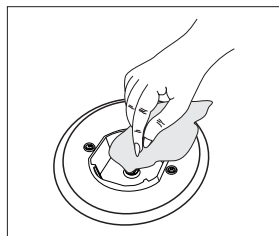


Figure 18

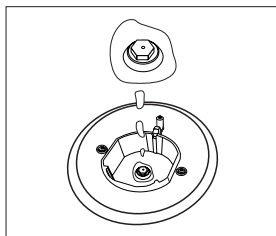


Figure 19

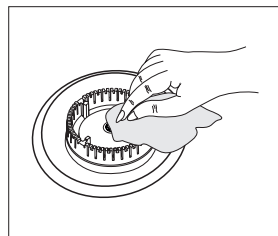


Figure 20

## Assemblage De La Porte Du Four

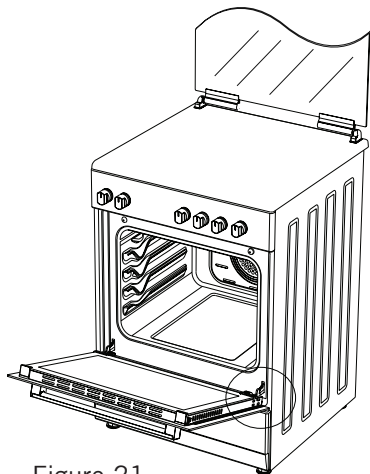


Figure 21

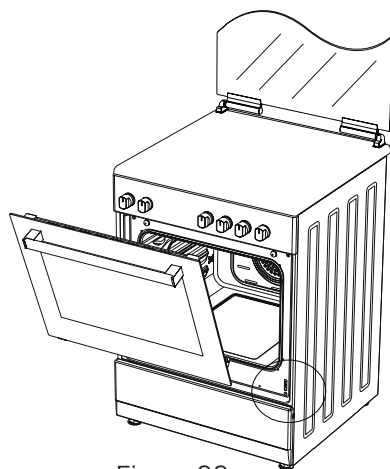


Figure 22

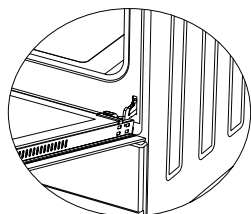


Figure 21.1

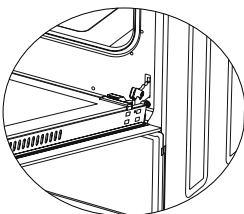


Figure 21.2

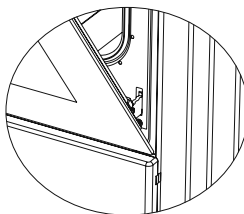


Figure 22.1

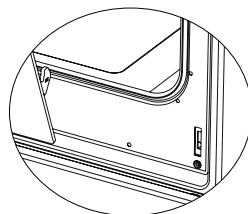


Figure 22.2

Ouvrir complètement la porte du four en la tirant vers vous. Puis, comme indiqué sur le **figure 21.1**, réalisé l'opération de déverrouillage en tirant vers le haut le verrou de la charnière à l'aide d'un tournevis.

Positionnez le verrou de la charnière au degré d'angle le plus grand comme sur le **figure 21.2**. Positionner de la même façon les deux charnières qui attachent la porte du four au four.

Puis fermer la porte du four que vous avez ouvert en le posant sur le verrou de la charnière jusqu'à qu'elle soit en position, comme sur le **figure 22.1**.

Pour retirer la porte du four, lorsque vous êtes au niveau proche de la position fermée, tenir la porte avec les deux mains et tirer vers le haut comme indiqué sur le **figure 22.2**.

Pour remettre la porte du four à sa place, effectuer les mêmes opérations dans le sens inverse.

## Nettoyage Et Entretien De La Vitre De La Porte Avant Du Four

Retirez le profilé en appuyant sur les loquets en plastique des côtés gauche et droit, comme illustré à la figure 23, et tirez-le vers vous, comme illustré à la figure 24. Puis, retirez la vitre intérieure, comme illustré à la figure 25. Au besoin, procédez de la même manière pour le retrait de la vitre du milieu. Une fois le nettoyage et l'entretien achevés, remplacez les vitres et le profilé dans l'ordre inverse. Assurez-vous que le profilé est placé comme il convient.

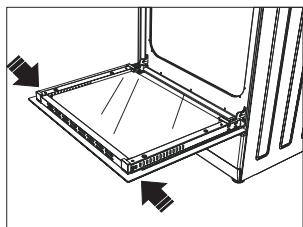


Figure 23

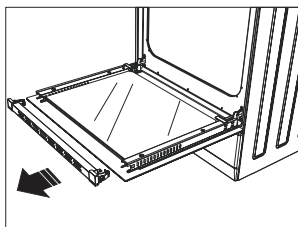


Figure 24

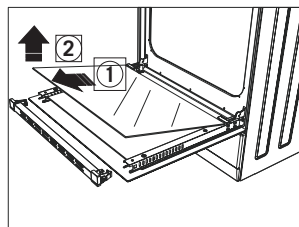


Figure 25

## Parois Catalytiques \*

Les parois catalytiques se trouvent à gauche et à droite de la cavité située sous les guides. Les parois catalytiques expulsent la mauvaise odeur et permettent d'obtenir une meilleure performance de la cuisinière. Elles absorbent également les résidus d'huile et nettoient votre four lorsqu'il est en marche.

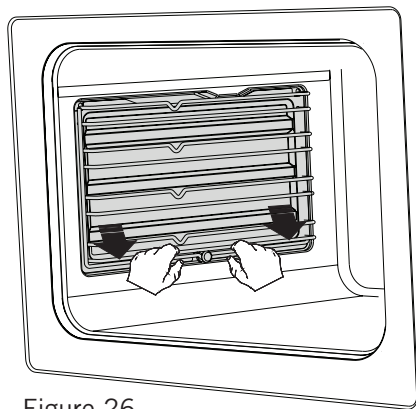
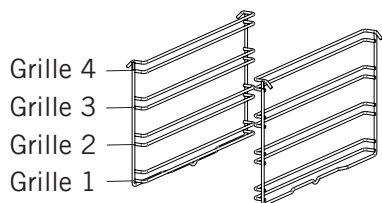


Figure 26

## Retrait des parois catalytiques

Pour retirer les parois catalytiques, vous devez retirer les guides. Une fois les guides démontés, les parois catalytiques seront dégagées automatiquement. Vous devez changer les parois catalytiques après 2 ou 3 ans.

## Positions De La Grille



Il est important de placer correctement la grille dans le four. Ne laissez pas la grille toucher la paroi arrière du four. Les positions de la grille sont indiquées dans la figure suivante. Vous pouvez placer un plateau profond ou un plateau standard sur les grilles inférieures et supérieures.

## Installation et retrait des supports de câbles

Pour retirer les grilles, appuyez sur les clips indiqués par les flèches sur la figure, enlevez en premier lieu le bas et le côté supérieur de l'emplacement d'installation. Pour installer une grille ; effectuez l'inverse de la procédure de retrait d'une grille.

## Remplacement De L'ampoule Du Four

**AVERTISSEMENT:** Pour éviter un choc électrique, assurez-vous que le circuit de l'appareil soit ouvert avant de changer la lampe. (tenir le circuit d'alimentation ouvert signifie que l'alimentation est coupée)

Coupez l'alimentation de l'appareil dans un premier temps et veillez à ce que l'appareil soit froid.

Retirez la protection en verre en la faisant tourner vers le côté gauche tel qu'indiqué sur la figure. Utilisez des gants en plastique pour vous aider si vous avez des difficultés à la faire tourner.

Ensuite, retirez l'ampoule en la faisant tourner, montez la nouvelle ampoule en suivant les mêmes instructions.

Réinstallez la protection en verre, branchez le câble d'alimentation de l'appareil dans la prise électrique et complétez l'opération de remplacement. Vous pouvez désormais utiliser votre four.

### Type de lampe G9



220-240 V, AC  
15-25 W

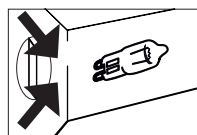


Figure 27

### Type de lampe E14



220-240 V, AC  
15 W



Figure 28

## Utilisation De La Feuille De Déflecteur De Grill \*

1. Un panneau de sécurité est conçu pour protéger le panneau de commande et les boutons lorsque le four est en mode grill. (figure 29)

2. Veuillez utiliser ce panneau de sécurité afin d'éviter que la chaleur n'endommage le panneau de commande et les boutons lorsque le four est en mode grill.

**AVERTISSEMENT:** Les pièces accessibles peuvent être chaudes lorsque le gril est utilisé. Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil.

3. Placez le panneau de sécurité sous le panneau de commande en ouvrant la vitre avant du four. (figure 30)

4. Ensuite, fixez le panneau de sécurité entre le four et le couvercle avant en fermant doucement le couvercle. (figure 31)

5. Il est important pour la cuisson de garder le couvercle ouvert à la distance spécifiée lors de la cuisson en mode grill.

6. Le panneau de sécurité fournira une circonstance de cuisson idéale tout en protégeant le panneau de contrôle et les boutons.

**AVERTISSEMENT:** Si la cuisinière possède l'option "gril fermé" avec thermostat, vous pouvez garder la porte du four fermée pendant le fonctionnement; dans ce cas, la feuille de déflecteur du gril sera inutile.

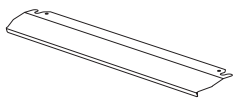


Figure 29

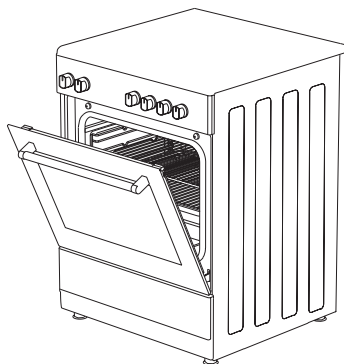


Figure 30

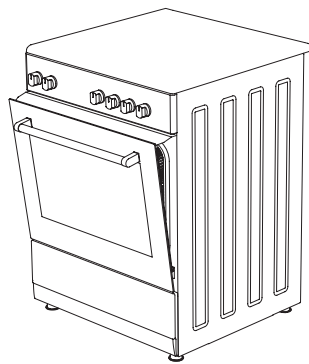


Figure 31



## DÉPANNAGE

Vous pouvez résoudre les problèmes que vous pouvez rencontrer avec votre appareil en vérifiant les points suivants avant d'appeler le service technique.

### Point de Contrôle

Si vous rencontrez un problème avec le four, vérifiez en premier lieu le tableau ci-dessous et essayez les suggestions.

Problème	Causes probables	Action
<b>Le four ne fonctionne pas.</b>	L'alimentation électrique n'est pas disponible	Vérifiez l'alimentation.
	L'alimentation en gaz n'est pas disponible	Vérifiez si la vanne principale de gaz est ouverte.
		Vérifiez si le tuyau de gaz est tordu ou plié.
		Assurez-vous que le tuyau de gaz soit connecté au four.
	Vérifiez si la vanne de gaz appropriée est utilisée.	
<b>Le four s'arrête lors de la cuisson.</b>	La fiche sort de la prise murale.	Réinstallez la fiche dans la prise murale.
<b>S'éteint pendant la cuisson.</b>	Fonctionnement continu trop long	Laissez le four refroidir après de longs cycles de cuisson.
	Plus d'un appareil dans une prise murale.	Utilisez seulement une prise pour chaque prise murale.
<b>La porte du four ne s'ouvre pas correctement.</b>	Résidus d'aliments coincés entre la porte et la cavité interne.	Nettoyer à fond le four et essayez De ré-ouvrir la porte.
<b>Le briquet ne fonctionne pas.</b>	Les bouts ou le corps des bougies d'allumage sont bouchés.	Nettoyez les bouts ou le corps des bougies d'allumage des bougies d'allumage des brûleurs à gaz
	Les tuyaux du brûleur à gaz sont obstrués.	Nettoyez les tuyaux du brûleur à gaz.
<b>Un choc électrique lors du contact avec le four.</b>	Pas de mise à la terre appropriée.	Assurez-vous que l'alimentation électrique est correctement mise à la terre.
	Une prise murale non mise à la terre est utilisée.	

Problème	Causes probables	Action
<b>De l'eau qui goutte.</b>	L'eau ou la vapeur peuvent se produire dans certaines conditions selon l'aliment en cours de cuisson. Ce n'est pas une faute de l'appareil.	Laissez le four refroidir et essuyez avec un torchon.
<b>Vapeur s'échappant d'une fissure sur la porte du four.</b>		
<b>L'eau reste à l'intérieur du four.</b>		
<b>Le four ne chauffe pas</b>	La porte du four est ouverte.	Fermez la porte et redémarrez.
	Les commandes du four ne sont pas correctement réglées.	Lisez la section concernant le fonctionnement du four et réinitialisez le four.
	Fusible déclenché ou disjoncteur désactivé.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur. Si cela se répète fréquemment, appelez un électricien.
<b>Fumée qui sort Au cours de l'utilisation.</b>	Lorsque vous utilisez le four pour la première fois.	La fumée sort des éléments chauffants. Ce n'est pas une faute. Après 2 ou 3 cycles, il n'y aura plus de fumée.
	Nourriture sur les éléments chauffants	Laissez le four refroidir et nettoyez les résidus d'aliments
<b>Lors de l'utilisation du four une odeur de brûlé ou de plastique en sort.</b>	Des accessoires en plastique ou autres résistants à la chaleur sont utilisés à l'intérieur du four..	Pour les températures élevées utilisez des accessoires en verre appropriés.
<b>Le four ne cuit pas bien.</b>	La porte du four est ouverte fréquemment au cours de la cuisson.	N'ouvrez pas la porte du four fréquemment si les aliments que vous cuisinez ne nécessitent pas d'être retournés. Si vous ouvrez fréquemment la porte, la température interne chute et le résultat de la cuisson est influencé.
<b>La lumière interne est faible ou ne fonctionne pas.</b>	Objet étranger recouvrant la lampe pendant la cuisson.	Nettoyez la surface interne du four et vérifiez à nouveau.
	La lampe a peut-être tombé.	Remplacez-la avec une lampe avec les mêmes spécifications.

## **RÈGLES DE MANUTENTION**

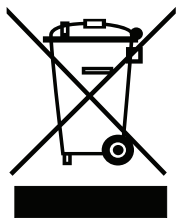
1. N'utilisez pas la porte et / ou la poignée pour transporter ou déplacer l'appareil.
2. Effectuez la manutention et le transport dans l'emballage d'origine.
3. Portez une attention maximale à l'appareil lors du chargement / déchargement et la manipulation.
4. Assurez-vous que l'emballage est bien fermé pendant la manutention et le transport.
5. Protégez contre les facteurs externes (tels que l'humidité, l'eau, etc.) qui pourraient endommager l'emballage.
6. Veillez à ne pas endommager l'appareil en raison d'accidents, chocs, chutes, etc. lors de la manutention et du transport et veillez à ne pas briser ou déformer l'appareil au cours de son utilisation.

## **RECOMMANDATIONS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE**

Les détails suivants vous aideront à utiliser votre produit de manière écologique et économique.

1. Utilisez des contenants de couleur foncée et en émail qui conduisent mieux la chaleur dans le four.
2. Lorsque vous cuisinez vos aliments, si la recette ou le manuel d'utilisation indique qu'un préchauffage est requis, préchauffez le four.
3. N'ouvrez pas fréquemment la porte du four lors de la cuisson.
4. Essayez de ne pas faire cuire plusieurs plats en même temps dans le four. Vous pouvez faire cuire en même temps en plaçant deux cuisinières sur le grill.
5. Faites cuire plusieurs plats successivement. Le four ne perdra pas de chaleur.
6. Éteignez le four quelques minutes avant l'expiration du temps de cuisson. Dans ce cas, n'ouvrez pas la porte du four.
7. Décongelez les aliments congelés avant de les cuire.

## MISE AU REBUT RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT



Procédez à la mise au rebut de l'emballage de manière écologique.

Le présent appareil est étiqueté conformément à la Directive 2012/19/UE du parlement européen relative aux appareils électriques et électroniques usagés (déchets d'équipements électriques et électroniques - DEEE). La directive ci-dessus détermine le cadre de retour et de recyclage des appareils usagés tels qu'appliqué au sein de l'UE.

## INFORMATIONS RELATIVES À L'EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos réglementations nationales en matière d'environnement. Ne jetez pas les matériaux d'emballage avec les ordures ménagères habituelles ou autres déchets. Transportez-les plutôt vers les points de collecte de matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.

## Teka Subsidiaries

Country	Subsidiary	Address	City	Phone
<b>Austria</b>	Küppersbusch Austria	Eitnergasse, 13	1231 Wien	+43 18 668 022
<b>Belgium</b>	Küppersbusch Belgium S.P.R.L.	Doomveld Industrië, Asse 3, No. 11 - Boite 7	1731 Zellik	+32 24 668 740
<b>Bulgaria</b>	Teka Bulgaria EOOD	Bivd. "Tsarigradsko Shosse" 135	1784 Sofia	+359 29 768 330
<b>Chile</b>	Teka Chile S.A.	Avd El Retiro Parque los Maitenes, 1237. Parque Enea	Pudahuel, Santiago de Chile	+ 56 24 386 000
<b>China</b>	Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd.	No.1506, Shengyuan Henghua Bldg. No.200 Wending Rd.	Xuhui, Dist. 200030 Shanghai	+86 2 153 076 996
<b>Czech Republic</b>	Teka CZ S.R.O.	V Holesovickách, 593	182 00 Praha 8 - Liben	+420 284 691 940
<b>Ecuador</b>	Teka Ecuador S.A.	Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 12	Guayaquil	+593 42 100 311
<b>Greece</b>	Teka Hellas A.E.	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	193 00 Athens	+30 2 109 760 283
<b>Hungary</b>	Teka Magyarország Zrt.	Terv u. 92	9200 Mosonmagyaróvár	+36 96 574 500
<b>Indonesia</b>	PT Teka Buana	Jalan Menteng Raya, Kantor Taman A9 Unit A3	12950 Jakarta	+62 215 762 272
<b>Malaysia</b>	Teka Küchentechnik (Malaysia) Sdn Bhd	10 Jalan Kartunis U1/47, Temasya Park, Off Glenmarie	40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan	+60 376 201 600
<b>Mexico</b>	Teka Mexicana S.A. de C.V.	Bivd Manuel A. Camacho 126, Piso 3 Col. Chapultepec	11000 Mexico D.F.	+52 5 551 330 493
<b>Morocco</b>	Teka Maroc S.A.	73, Bd. Slimane, Dépôt 33, Route de Ain Sebaa	Casablanca	+212 22 674 462
<b>Peru</b>	Teka Küchentechnik Perú S.A.	Av. El Polo 670 local A 201, CC El polo, Surco	Lima	+51 14 363 078
<b>Poland</b>	Teka Polska Sp. ZO.O.	ul. 3-go Maja 8 / A2	05-800 Pruszkow	+48 227 383 270
<b>Portugal</b>	Teka Portugal S.A.	Estrada da Mota - Apdo 533	3834-909 Ilhavo, Aveiro	+35 1 234 329 500
<b>Romania</b>	S.C. Teka Küchentechnik Romania S.R.L.	Sevastopol str., no 24, 5th floor, of. 15	010992 Bucharest Sector 1	+40 212 334 450
<b>Russia/Россия</b>	Teka Rus LLC/OOO "Teka Pyc"	Neverovskogo 9, Office 417, 1211170, Moscow, Russia	121087 Россия, Москва	+7 4 956 450 064
<b>Singapore</b>	Teka Singapore PTE Ltd	Clemenceau Avenue, 83, 01-33/34 UE Square	239920 Singapore	+65 67 342 415
<b>Spain</b>	Teka Industrial, S.A.	C/ Cajo.17	39011 Santander	+34 942 355 050
<b>Thailand</b>	Teka (Thailand) Co. Ltd.	364/8 Sri-Ayuttaya Road, Phayathai, Ratchatavee	10400 Bangkok	+66 -26 424 888
<b>Turkey</b>	Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve	Büyükdere Cad. 24/13	80290 Mecidiyeköy, Istanbul	+90 2 122 883 134
<b>Ukraine</b>	Teka Ukraine LLC	86-e, Bozhenko Str .2nd floor,4th entrance	03150 Kyiv	+380 444 960 680
<b>United Arab Emirates</b>	Teka Middle East Fze	Building LOB 16, Office 417	P.O. Box 18251 Dubai	+971 48 872 912
<b>United Arab Emirates</b>	Teka Küchentechnik U.A.E LLC	Bin Khedia Centre	P.O. Box 35142 Dubai	+971 42 833 047
<b>Venezuela</b>	Teka Andina S.A.	Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limoncito)	1070 Caracas	+58 2 122 912 821
<b>Vietnam</b>	TEKA Vietnam Co., Ltd.	803, F1 8th, Daiminh Convention Center, 77, Hoang Van	Thai, Tan Phu Ward, District 7, Ho Chi Minh	+84 854 160 646



[www.teka.com](http://www.teka.com)

"for further information and updated contact addresses, please refer to the corporate website"







[www.teka.com](http://www.teka.com)

Asped mos eriatius sit atet hicil et velit